

1822
2022

Jubiläumszeitung

200 Jahre
Bredeck-Bakker
im Münsterland

Jubiläumsausgabe 2022

Wie alles begann

Im Jahre 1822 zog es den Schenk-wirth und Bäcker Heinrich Bredeck, geboren im Jahre 1795 in Dülmen, und seine Ehefrau Gertrud Ostkamp, geboren im Jahre 1794 in Metelen, nach Alstätte. Er hatte sich zum Ziel gesetzt, in Alstätte eine Bäckerei mit Schenke zu eröffnen.

Das war seinerzeit ein gängiges Geschäftsmodell, denn die Bäcker konnten das beste Bier brauen, wohlwissend um die nötigen Hefekulturen. Da das Braugewerbe meist in den Händen der Bäcker und Herbergsväter war, kann man daraus schließen, dass sich der Verkauf von Bier ausschließlich auf den Ausschank, das Zapfen bezog. So begab er sich auf die Suche nach einem geeigneten Grundstück.

Darf man der Überlieferung Glauben schenken, so stellte er sich sonntags morgens vor die Kirche, um zu beobachten, in welche Richtung die Kirchenbesucher nach der Messe ihren Heimweg antraten. Dies waren auch die Anwohner aus den Bauerschaften Brink, Gerwing und Beßlinghook und die Katholiken aus dem benachbarten niederländischen Buurse. (Die Buurser nannten die Bäckerei und Schankstube nicht Bredeck sondern einfach „Bakker“, so wie im holländischen der Bäcker genannt wird. Und das wurde einfach von den Alstättern übernommen ...)

Somit war für Heinrich Bredeck klar, an welchem Standort er seinen Betrieb errichten wollte. Noch im gleichen Jahr nahm er Kontakt mit der „Fürstlichen Salmisch Gemeinschaftlichen Rentkammer“ auf, zwecks Erwerb des Grundstücks.



BREDECK-BAKKER
ALTER GASTHOF

Auf genau diesen Grund und Boden steht auch heute noch der Alte Gasthof Bredeck-Bakker.

200 Jahre Bredeck-Bakker

Liebe Freunde und Gäste! 2022 haben wir Geburtstag und das muss gefeiert werden! Die vielen unvergesslichen Momente und die unzähligen lieb gewonnenen Gäste sind keine Selbstverständlichkeit – deshalb feiern wir am liebsten mit euch! Wir wünschen dem Leser dieser Zeitung viel Spaß mit alten Fotos, zeitgeschichtlichen Dokumenten und reichlich Anekdoten, die von vielen Seiten zusammengetragen wurden.

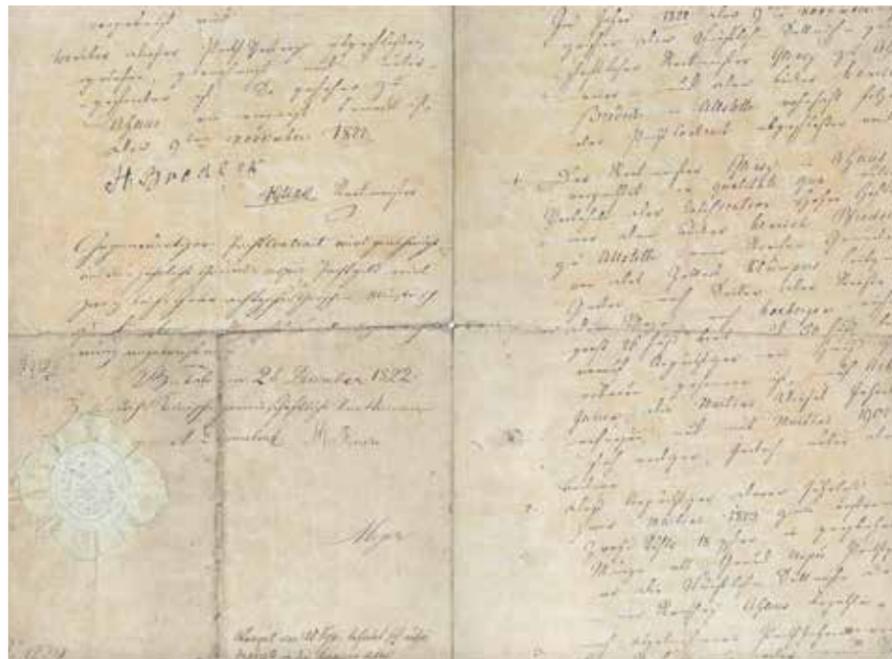


Ansicht ca. 1912



Ansicht ca. 1958

Original Pachturkunde von 1822



Abschrift der hier abgebildeten Pachturkunde

Heinrich Hapering, 5. Mai 1997

Im Jahre 1822 den neunten November ist zwischen dem fürstlich-Salmisch-gemeinschaftlichen Rentmeister Glanz zu Ahaus einer = und dem Bäcker Heinrich Bredeck in Alstätte wohnhaft folgender Pachtvertrag (Pacht-Contract) abgeschlossen worden.

1. Der Rentmeister Glanz in Ahaus verpachtet in qualitate qua (wie es steht und liegt) unter Vorbehalt der Ratification Hoher Hofkammer dem Bäcker Heinrich Bredeck zu Alstätte einen Streifen Grundes von des Zellers Klümpers Leibzüchters Gatten nach Seiten der Straße und dem Wege nach Hoxbergen anschließend groß 26 Fuß breit und 50 Fuß lang, worauf Anpächter ein Hauß zu erbauen gesonnen ist, auf achtzig Jahre, die Martini dieses Jahres anfangen und mit Martini 1902 sich endigen, jedoch unter dem Bedinge

2. daß Anpächter davon jährlichst und zwar Martini 1823 zum ersten mahle zwey Rthlr (Reichstaler) 18 Groschen in gangbarer Münze als Grund respéc Pachtgeld an die Fürstlich-Salmische Domeinen-Renthey Ahaus bezahlen

3. nach abgelaufenen Pachtjahren eine neue Verlängerung oder neue Verpachtung erfolgen sollte, entweder das Hauß wieder abgebrochen, oder wenn die Grundherrschaft die Abtretung desselben verlangt, solches derselben gegen den als dem auszumittelnden unparteyischen Textat-Preis überlassen werden.

4. Nach dem in casu (im Falle) sich ergebenden Abbruch der Boden sub 1. in einem solchen Stande überliefert werde, daß er ohne Nachtheil der Grundherrschaft sofort wieder zu Gartengrund benutzet werden kann.

5. Anpächter die Erlaubniß der Polizey zum Hausbau nachsuchen und sich in dieser Hinsicht nach den Vorschriften der Gesetze muße, auch in sofern das überwiesene Grundstück zehnthar sezu?, mögte er sich deshalb mit dem Zehntherrn abzufinden, und hierüber den urkundlichen Beweis vorzulegen habe.

6. Der Anpächter der sub 1. bemerkten Grund und Boden so benutze und bebaue, wie derselbe unterm 28ten percete (?) von dem Rentmeister in loco (an Ort und Stelle) angewiesen und abgetreten ist, mit dem bemerken, daß er einen Ausgang vorn nach der Straße nimmt und einen solchen von hinten nicht verlange, auch nicht fordern kann.

7. Die Mauer des neu zu erbauenden Haußes an der Straße sowohl als nach dem Garten hin müßen mit jenem an dem Hauß der Jungfer Schenking in einer Linie bleiben, und mit dieser Beschränkung wird der unter sub 1. bezogene Grund seiner Länge und Breite abgestanden.

8. Der allenfallsige gemeinschaftliche Gebrauch der Seiten Mauern des Schenkings Haußes nach dem abgestandenen Platze hin wird nicht gestattet, sondern der Concessionar Bredeck muß sein Hauß durch ein Gäßchen von wenigstens zwey Schue breit von seinem Hauß getrennt lassen, wenn er nicht noch einen größeren Raum selbst vorzieht.

9. Wenn Concessionar (Vertragspartner) einen Backofen im Hauß anlegen will, so muß dieser von keiner Seite mit dem Holze des inneren Baues in Verbindung stehen, überhaupt so gebaut werden, daß mit möglichster Vorsicht aller Feuers Gefahr vorgebeugt wird.

Worüber dieser Pachtvertrag abgeschlossen, gelesen, genehmigt und unterschrieben ist.

So geschehen zu Ahaus wie eingangs bemerkt ist

Ahaus, den 9ten November 1822

gez. H. Bredeck J. Ganz Rentmeister

Gegenwärtiger Pachtcontract wird genehmigt, und das jährliche Grund = respéc Pachtgeld mit zwey Reichsthaler achtzehn gute Groschen Müntrisch zur Einnahme angewiesen.

Bochold am 2ten December 1822

Fürstlich=Salmisch gemeinschaftliche Rentkammer

A. Diepenbrock J. A. Finck

N^o 1739 Meyer

Stempel von 25 Gr. (Silbergroschen) befindet sich aufm Duplicate in den Kammer acten



Heinrich der Gründer

Dass die Eröffnung einer Bäckerei und auch einer Schenkwirtschaft anschloß ist daher bekannt, dass es eine sogenannte Nachsteuer-Deklaration vom 1. Oktober 1822 belegt. Genau nachzulesen ist das „Brannetwein, Kümmel, Bitter und Hamburger Tropfen“ ausgeschrieben wurden. Seinerzeit mußten dieser Branntwein dem Königlichen Hauptzoll zur Nachversteuerung gemeldet werden. Somit kann zumindest davon ausgegangen werden, dass der Bäcker und Wirth (so steht es im Geburtsarchiv) neben der Bäckerei auch eine Schenkwirtschaft führte.

Und dass man vor 200 Jahren bereits auf den Brandschutz achtete, steht ebenfalls im Vertrag geschrieben: „wenn Concessionar (Vertragspartner) einen Backofen im Hause anlegen will, so muss dieser von keiner Seite mit dem Holze des inneren Baues in Verbindung stehen, überhaupt so gebaut werden, daß mit möglichster Vorsicht aller Feuer Gefahr vorgebeugt wird.“ So sind Brandschutz und Bedarf noch zu verstehen und wie ich finde zweckmäßig.



Bernhard Bredeck (gefallen im 1. Weltkrieg)



Maria Bredeck mit Bernhard, Katharina und Hermann

Ahaus, den 18. Mai 1871

Während Sie, sowohl als Ihr Vater, bei der früheren wiederholten persönlichen Anwesenheit bei mir stets nur den Antrag auf Konzessionierung zur Schenkwirtschaft ausgesprochen haben, erhalten Ihre beiden Eingaben welche unter 7. Januar und 21. Februar hier eingegangen, zugleich den Antrag auf Gastwirtschaftskonzession. Ich habe Ihr Gesuch bisher als Antrag auf Schenkwirtschaftskonzession aufgefasst und die Bedürfnisfrage dabei zur Erörterung gezogen, zumal in Wirklichkeit in Alstätte von einer neuen Gastwirtschaft keine Rede sein kann, da nach meiner Überzeugung bei der isolierten Lage des Dorfs, im Jahre keine 3 logierenden Fremde in derselben einkehren werden und schon sowieso 4 Gastwirtschaften vorhanden sind. Nachdem Sie jetzt aber auch mündlich mir bestimmt Ihre Absicht, eine Gastwirtschaft zu begründen ausgesprochen haben, und bei der Gastwirtschaftskonzession gesetzlich der Bedürfnisfrage ausgeschlossen ist, auch die Räumlichkeiten Ihres Hauses den Anforderungen eine Gastwirtschaft für genügend erachtet werden möge, will ich Ihnen jetzt hierdurch die Konzession von der Schenkwirtschaft zur Gastwirtschaft erteilen, wobei ich die Erwartung ausspreche, dass Ihre Wirtschaftsführung nicht noch zu den Ausstellungen Anlass gegeben wird aus welchen Ihnen die Verlängerung derselben für das Jahr 1869 versagt worden war.

Einen Konzessionsstempel von 15 Solbergroschen wollen Sie in 8 Tagen durch die Vermittlung des Amtsmannes einzahlen.
Der Landrat (Unterschrift unleserlich)
An den Bernhard Bredeck Nr. 1272 Alstätte



Maria Bredeck geb. Lütke-Hünfeld und Heinrich Bredeck

Nun gut, aus der Ehe von Heinrich und Gertrud Bredeck gingen 3 Kinder hervor: Bernhard, geb. am 22.6.1826, Anna Gertrud, geb. am 24.11.1828 und Maria Franziska am 27.8.1831 ... später verheiratet in Alstätte mit...

Heinrich starb am 14. Dezember 1877 im Alter von 86 Jahren in Alstätte. Seine Ehefrau Gertrud bereits 20 Jahre früher, am 20. Juli 1857 im Alter von 67 Jahren. Fortan führte der Sohn Bernhard die Geschäfte weiter.



Der Nachfolger vom Kerbholz: Unser Anschreibbuch von 1887. Natürlich hatte nicht jeder Bierdurstige - gerade zum Monatsende - immer genug Zaster bei sich; und deshalb war es gang und gäbe, ein solches Anschreibbuch zu führen. Wollen wir hoffen, dass alle offenen Posten aus dem 19. Jahrhundert mittlerweile ausgeglichen sind ;-)

Er vermählte sich am 27. Juli 1858 mit Adelheit Lainck aus Wessum. Aus erster Ehe gingen 4 Kinder hervor: Heinrich, geb. am 18.9.1859, Catharina, geb. am 26.10.1861, Joh. Bernard, geb. am 29.6.1867. Bernard Bredecks Frau Adelheit starb bereits im Jahre 1870 im Alter von 35 Jahren bei der Geburt des fünften Kindes.

Am 30.4.1872 heiratete Bernard Bredeck in 2. Ehe Bernardina Baumeister aus Dülmen. Aus dieser Ehe ging Anton hervor, der am 16. Mai 1875 geboren wurde.

Bernard Bredeck starb im Jahre 1903. In 3. Generation führte nun Heinrich Bredeck die Geschäfte fort. Er vermählte sich am 27. November 1888 mit Maria Lütke Hündfeld. Am 27. Oktober 1889 erblickte Bernard als erstes von 3 Kindern das Licht der Welt. Es folgten am 23. Dezember 1890 Katharina Adelheid, und am 15. Juni 1892 Hermann Bredeck.

Der Schmuggler Anton Bredeck

(Nachkömmling von Bernhard, siehe Ahnentafel)

Ein Schmuggler und Schwarzbrenner vor dem Herrn, der Ahnung von alkoholischer Gärung und einen guten Geschmack für Kräuterbranntwein hatte. Sein Geschmackssinn für edle Kräuter (7 Kräuter / 7 = heilige Zahl: 7 Wunder, 7 Todsünden, 7 Zwerge...) dient seiner Familie bis heute.

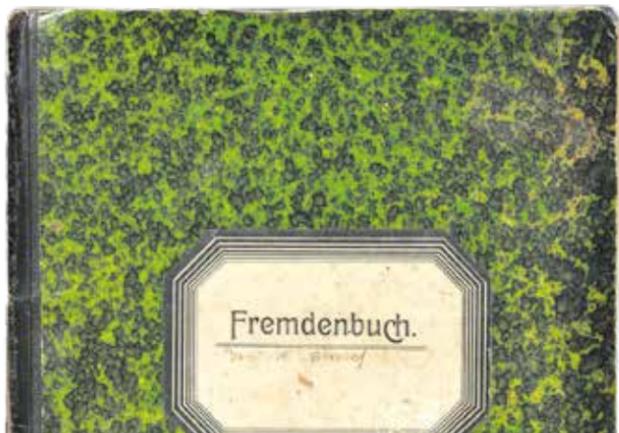
Denn als er sich rechtzeitig vor Zoll und Polizei aus dem Staub nach Amerika machte, hinterließ er seine ehrenwerte Rezeptur für den Kräuterschnaps „Antons Schwarzbrandt“.

Danke Anton!

Seit den norddeutschen Bund und der in diesem Gebiet seit 1873 geltenden „Norddeutschen Branntweinsteuergemeinschaft“ gab es eine erste einheitliche Besteuerung von Branntwein und die Schwarzbrennereien schossen wie Pilze aus dem Boden. Die einheitliche Branntweinsteuer wurde 1902 vom Reichstag zur Finanzierung der kaiserlichen Kriegsflotte eingeführt, weil „bei einer so starken Steigerung der Ausgaben für die Wehrkraft des Landes (eigentlich wollte Kaiser Wilhelm II. nur einen Platz an der Sonne). Die SPD echauffierte sich sehr, die Malocher mit der Schnapssteuer zu ärgern, dann solle aber auch der Schaumwein herangezogen werden. Der Beschluss des Schaumweinsteuergesetzes durch den Reichstag erfolgte im April 1902. **Bis dato galten die Kräuterschnäpse als Medizin** und entfielen der Branntweinsteuer.

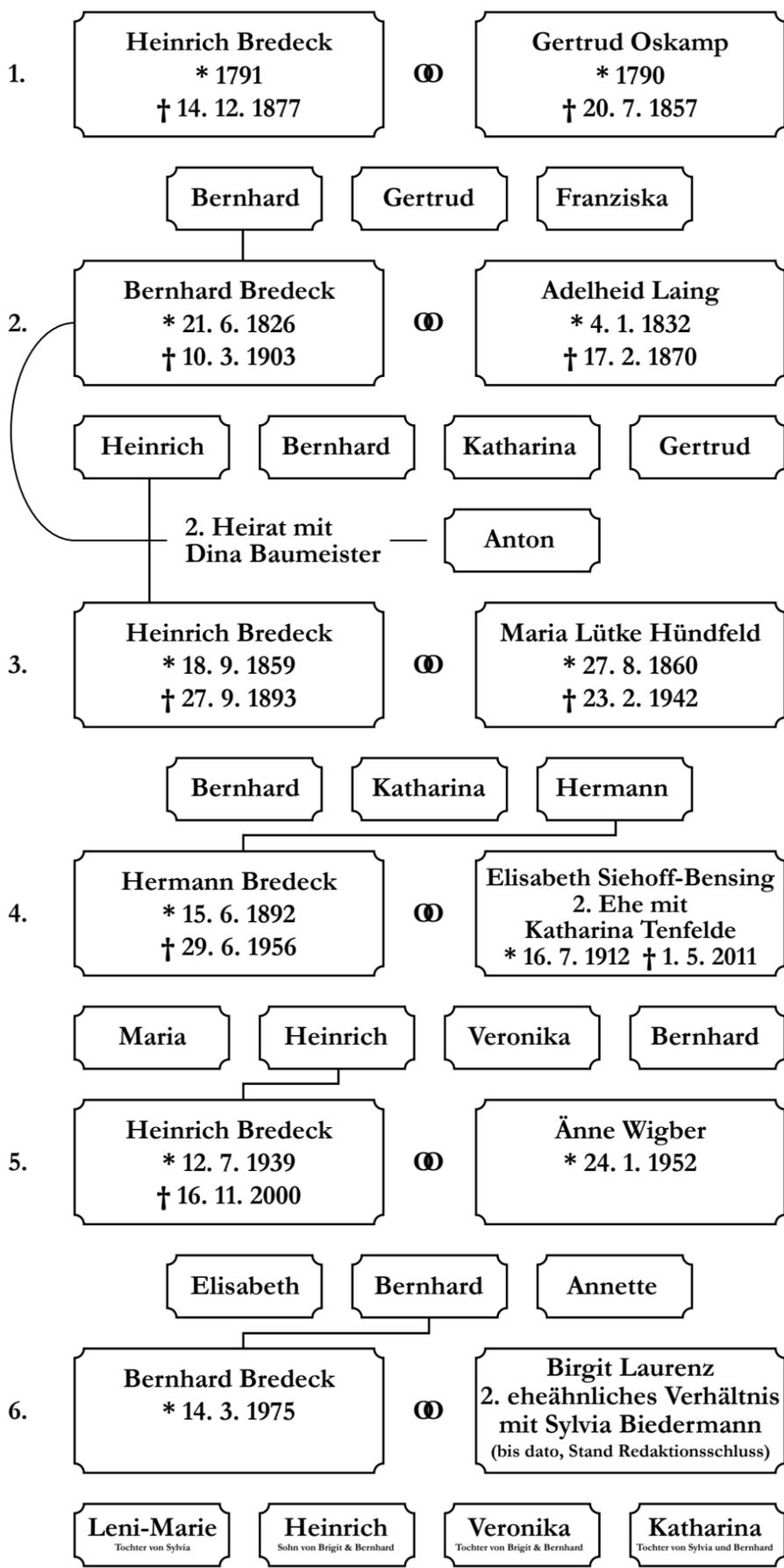


In den Büchern ist zu lesen, dass Bernard es war, der von nun an Fremdenzimmer anbot, um das Angebot zu erweitern, wie aus alten Büchern und polizeilichen Meldescheinen für Beherbergungsstätten hervorgeht.



Monat *September* 19*07*

Nr.	Des Fremden		Zug		Bemerkungen
	Nr. und Familienname	Stand und Gewerbe	Wohnort (aus Meldebüchern)	zu Abreise	
1.	<i>Hindrichs, Adolf</i>	<i>Kaufmann</i>	<i>Hilberg</i>	<i>11/07</i>	<i>11/07</i>
2.	<i>Gebrüdermann, Johann</i>	<i>Büchsenmacher</i>	<i>Hilberg</i>	<i>11/07</i>	<i>11/07</i>
3.	<i>Gebrüdermann, Johann</i>	<i>Büchsenmacher</i>	<i>Hilberg</i>	<i>11/07</i>	<i>11/07</i>
4.	<i>Gebrüdermann, Johann</i>	<i>Büchsenmacher</i>	<i>Hilberg</i>	<i>11/07</i>	<i>11/07</i>
5.	<i>Hindrichs, Adolf</i>	<i>Kaufmann</i>	<i>Hilberg</i>	<i>11/07</i>	<i>11/07</i>
6.	<i>Hindrichs, Adolf</i>	<i>Kaufmann</i>	<i>Hilberg</i>	<i>11/07</i>	<i>11/07</i>
7.	<i>Hindrichs, Adolf</i>	<i>Kaufmann</i>	<i>Hilberg</i>	<i>11/07</i>	<i>11/07</i>
8.	<i>Hindrichs, Adolf</i>	<i>Kaufmann</i>	<i>Hilberg</i>	<i>11/07</i>	<i>11/07</i>





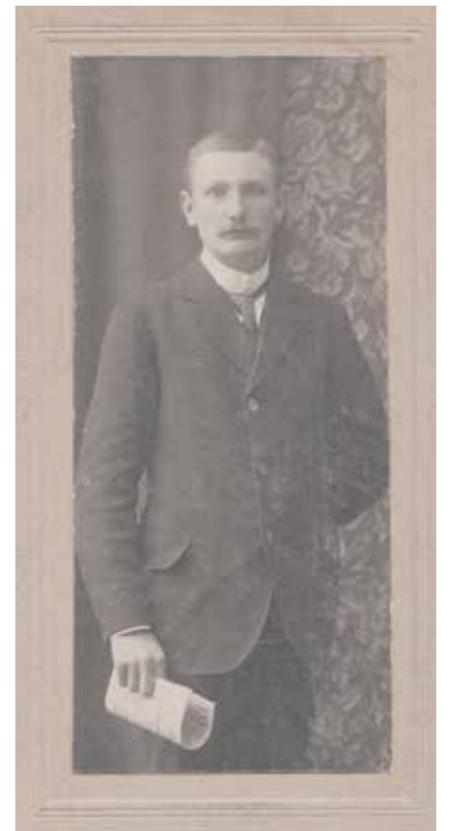
Schützenfest um 1900 - vom Kirchturm aufgenommen. Im Hintergrund sind man die Gaststätte Bredeck und der Schornstein gehörte zur Schreinerei van Weyck.



Familie Tenfelde, Roxel



Elisabeth Tenfelde mit Katharina Bredeck, Heinrich Tenfelde und Angela Tönsing geb. Tenfelde



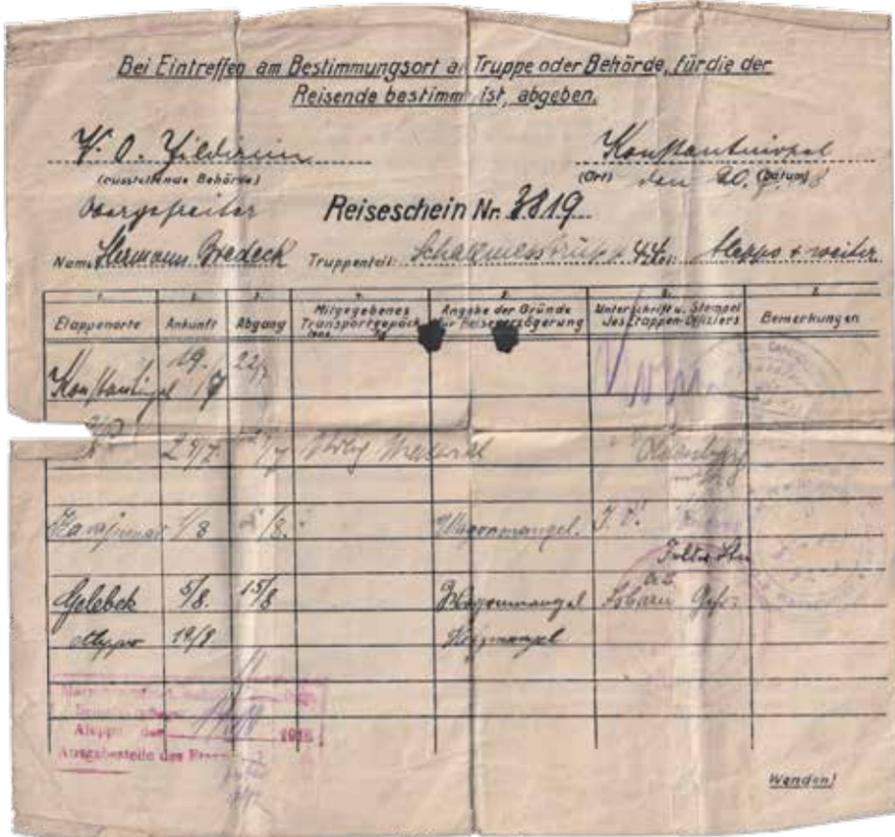
Hermann Bredeck



Maria Bredeck, geb. Lütke Hündfeld mit ihrem Sohn Bernhard. Die rechte Person ist unbekannt. Maria hatte eine besondere Liebe zu Pferden. Im Hintergrund sieht man den Hof Render



Bernhard Bredeck (Schenkwirt und Bäcker) sollte als Erstgeborener die Gaststätte weiterführen, starb jedoch 1918 gegen Ende des 1. Weltkriegs. Daraufhin musste Hermann, gelernter Uhrmacher, die Geschicke lenken.



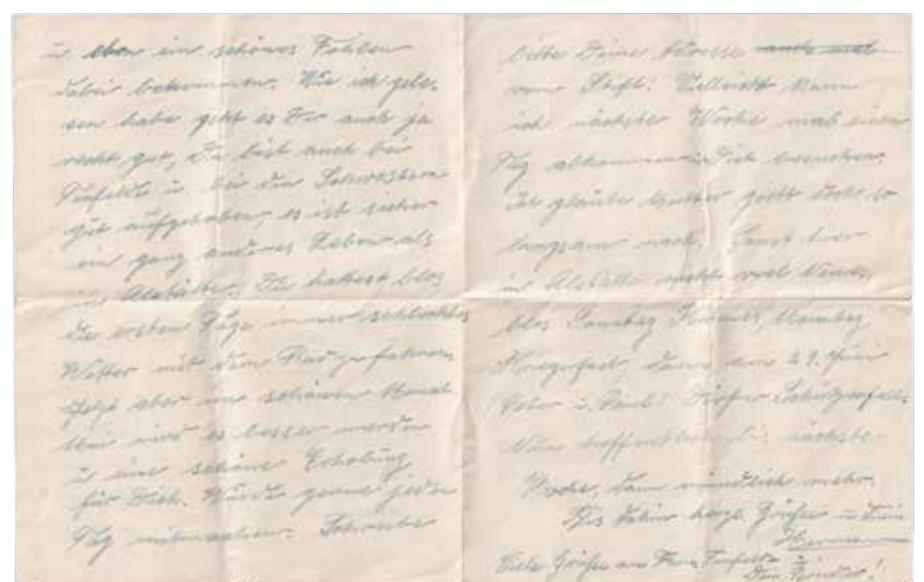
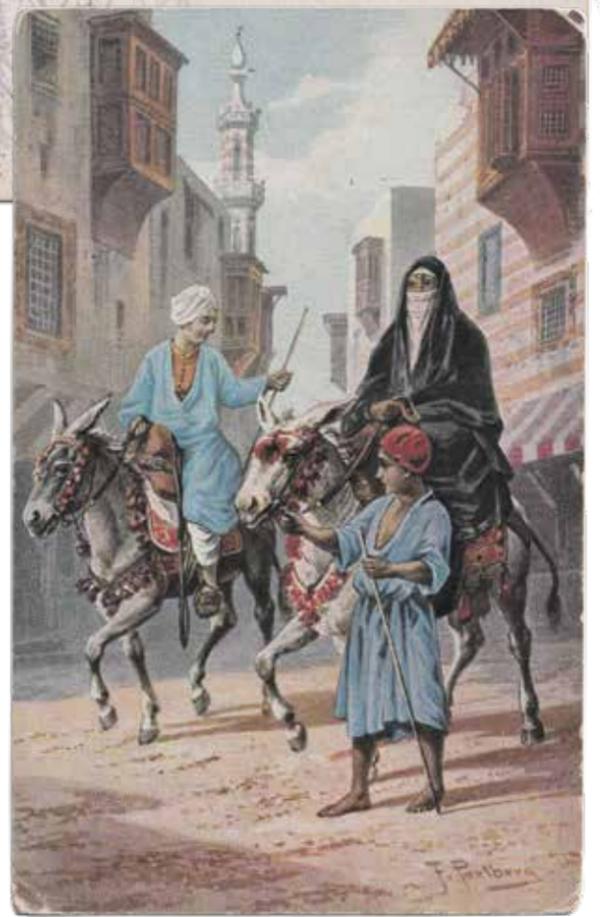
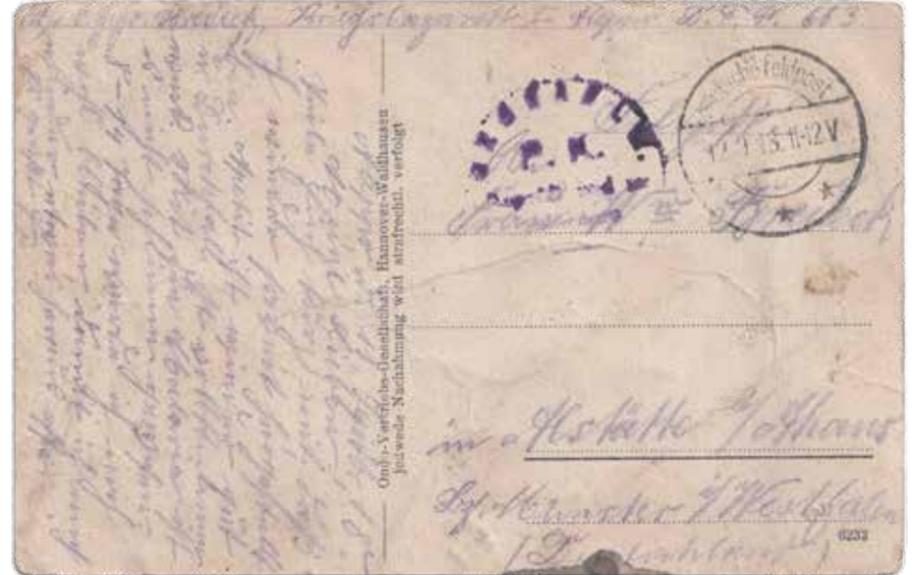
Hermann Bredecks „Reiseschein“ aus 1918

Der 1. Weltkrieg brach aus und wie so vielen Familien ereilte auch der Familie Bredeck das Schicksal. Bernard, der gelernte Bäcker und Brauer war und somit den Familienbetrieb übernehmen wollte, erlag im Alter von 29 Jahren einem Kriegsleiden.

eine Affinität zur Technik hatte, wurde im Jahre 1925 die Bäckerei geschlossen und dafür ein Telefonzimmer oder „öffentlicher Fernsprecher“ eingerichtet. Hermann führte von neuem das Kolonialwarengeschäft und die Gastwirtschaft fort.

Und dass auch der jüngste Sohn Hermann diente, bezeugen unzählige Postkarten von ihm. Als gelernter Uhrmacher diente er in Aleppo/Syrien beim Schallmesstrupp zur Errichtung einer Bahnstrecke – Aleppo-Bagdad war ein wichtiger Knotenpunkt zwischen Jerusalem und Bagdad. Mit schwerster Malaria-Krankheit kehrte er aus dem 1. Weltkrieg im November 1918 zurück.

Da nun Hermann die Geschicke des Betriebes weiterführen musste – er aber den Beruf des Uhrmachers erlernt hatte und wenig von Backen und Brauen verstand aber



Alstätte, d. 1. Mai 36
 Meine M. Katharina!

Deinen M. Brief habe ich
 dankend erhalten. Als Herricks
 die Post brachte, war ich da.
 Du hast sicher schon eher
 auf Antwort gewartet, aber
 Du weißt ja daß ich es mit
 dem Schreiben immer so
 eilig habe, aber meine Gedan-
 ken sind doch immer bei
 Dir. Gern habe ich grade die
 beste Zeit zum Schreiben, habe
 nämlich Wache beim Pferd

Zünftig

Katharina Tenfelde war vom 3. Okt.
 1930 bis zum 26. April 1934 in meinem
 Haushalt tätig. Sie war fleißig,
 kann und selbständig alle Arbeiten
 zu meinem vollen Zufriedenheit
 ausgeführt.

Louis August Wigger

Katharina Bredeck, geb. Tenfelde, war Auszubildende auf dem Hof Wigger – hier ihr Arbeitszeugnis.



Elisabeth Tenfelde bei ihrer Hochzeit, ca. 1935, Die Hochzeitsreise ging nach Venedig, damals eine große Sache!



Katharina und Hermann Bredeck

Mit der Einführung der neuen Kühltechnik kam das Bier kostengünstiger aus Großbetrieben.

Hermann vermählte sich 1926 mit Elisabeth Siehoff-Bensing – eher eine Zweckehe, da sie aus einer Brennereifamilienbetrieb aus Vreden stammte. Die Ehe blieb kinderlos und war nur von kurzer Dauer, denn bereits nach 3 Ehejahren im Jahre 1929 verstarb seine Ehefrau Elisabeth.

Im Jahre 1935 heiratete Hermann Bredeck seine Katharina Tenfelde, die als Magd und Köchin im Betrieb arbeitete. Die Hochzeit wurde in der Überwasserkirche in Münster gehalten, gefeiert wurde anschließend in Roxel. Da die Mutter Maria Bredeck, geborene Lütke Hündfeld, Einwände hatte, hatte Katharina Bredeck zunächst einen schweren Stand. Aber nach der Geburt des ersten Kindes Maria war der Bann gebrochen und die beiden Frauen schmissen den Landen ... In regelmäßigen Ab-

ständen von 2 Jahren kamen Maria, Heinrich, Veronika und Bernhard Anton zur Welt.

1944 bei der ersten Angriffswelle gab es eine böse Vorahnung, was noch alles kommen würde. Im März 1945 wurde das Dorf Alstätte in Schutt und Asche gelegt ...



Hermann Bredeck mit Münsterländer Jagdhund Treff nach erfolgreicher Bockjagd. Waidmannsheil!



**Foto am Hermannsdenkmal in Porta Westfalica,
Ausflug Genossenschaft um 1937**

- 1. Reihe: Böcker, Rensing-Brink, Bredeck-Backer, Hermann Krös-
mann, Terstriep, Schwiop-Schultenjann, Gerhard Hörst
- 2. Reihe: Josef Krösmann, Ehler, Tenhagen-Hagemann, Josef Lösing,
- 3. Reihe: Haveloh-Buer Havel, Wilhelm Rolfes, Tenhagen-Schult,
Gerwing-Gerwer, Bauer Render
oben: Hues, Terweh-Lenzbuer, Wermer



Bernhard Bredeck beim Bad. Oder doch bei der Taufe?



Bernhard Tenfelde

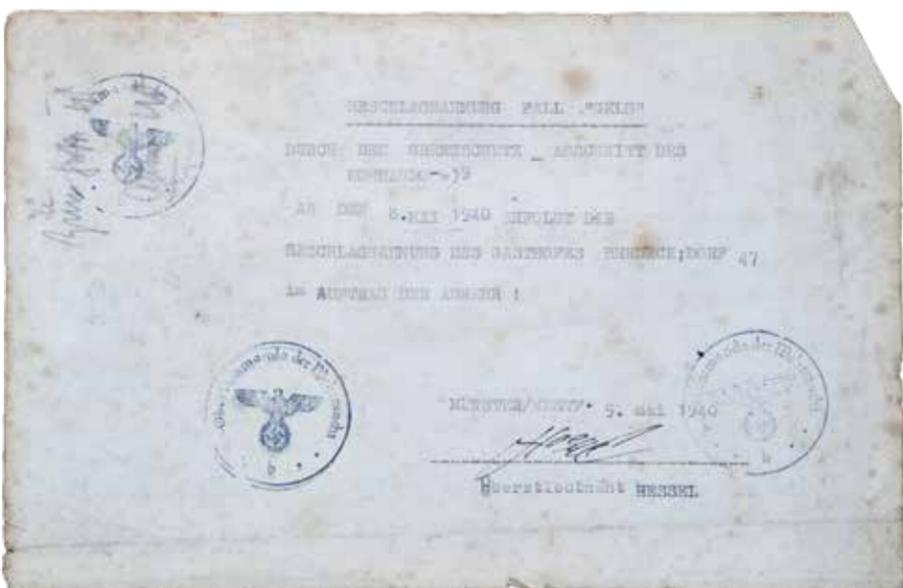


Lehrjahre sind keine Herrenjahre!

Bernhard erlitt einen Kopfschuss in Russland im 2. Weltkrieg. Danach litt er chronisch an starken Kopfschmerzen und wies kognitive Schwierigkeiten auf. Ein eher unfreundlicher Gast stellte ihm ein Beinchen – und er fiel lang hin. Heini, noch jung, hat das alles beobachtet und hat sich Jahre später, nachdem er sich die nötigen Muskeln in der Metzgerlehre antrainierte, den Übeltäter vorgeknöpft.



Maria, sowjetische Kriegsgefangene aus Odessa, mit Heinrich und Maria



Der Fluch des Fortschritts

Nach dem ersten Weltkrieg hatte sich Opa Bakker durchgesetzt: Das Haus bekam, als große Ausnahme in der damaligen Zeit, einen Telefonanschluss – und dafür sogar ein eigenes Zimmer, in dem nicht nur Handelsreisende die Möglichkeit zum Gespräch gerne nutzten. Denn die Infrastruktur weckte Begehrlichkeiten. Als 1940 die Wehrmacht in Grenz-
nähe Räumlichkeiten für das Oberkommando suchte, da fiel

der Blick auf die Gaststätte. „Beschlagnahmung Fall Gelb“ steht auf dem historischen Dokument zu lesen. Ab dem 8. Mai wurde von der Dorfstraße 47 der Überfall auf die Niederlande gesteuert. Und es sollte einige Zeit dauern, bis wieder zivile Übernachtungsgäste von den Qualitäten des Hauses profitieren konnten, da es in den späten Kriegstagen zerstört wurde und erst mühevoll wieder aufgebaut werden musste.

Bombenschaden Hermann Bredeck
Alstätte Dorf Nr. 74
Gast-, Landwirt, Kolonialwaren.

Zusammenstellung.

1.) Gebäudeschäden	36 234,00 M
2.) Nutzungsschäden	8 230,00 M
3.) Sachschäden Mobiliar 1 bis 47	5 246,00 M
4.) Sachschäden Kleider, Wäsche 48 bis 58	1 280,00 M
5.) Sachschäden Vorräte 59 bis 69	1 050,00 M
6.) Lebensm. u. Futur Inventar 70 bis 91	7 350,00 M
Gesamtschaden:	59 390,00 M

Gemeinde: Alstätte
Kreis: Haus *S. Aufzeichnung!*

Antrag auf Entschädigung von Nutzungsschäden
Der Antrag ist bei dem Bürgermeister der Gemeinde einzureichen, in deren Gebiet der Schaden entstanden ist. Ist dies nicht möglich, ist der Antrag bei dem Bürgermeister der Gemeinde zu stellen, in der sich der Antragsteller aufhält.

1. Angaben über den Geschädigten:

a) bei natürlichen Personen
 Nachname: Bredeck Vorname: Hermann
 bei Ehefrau geboren: geb. am 15. 6. 1892
 in: Beruf Gast- & Landwirt
 Wohnung vor dem Schadenseintritt: Dorf 74
 jetzige Wohnung: Behelfsheim 74
 Staatsangehörigkeit: Deutsch Jude? ja — nein
 Zahl und Alter der minderjährigen Kinder: 4 Kinder, 2 Knaben, 2 Mädchen
 Personalien des Ehegatten: Katharina Bredeck geb. Siefelke Alstätte
 (Vormann, bei Trauung: geb. 14. 7. 12)

b) bei juristischen Personen (AG, KG, OHG, etc.)
 Name, Art und Sitz:
 Geschäftsstelle der Niederlassung am Schadensort:
 Welche Personen sind gesetzlich vertretungsberechtigt?

Vom Gesamtvermögen befinden sich in der Hand von
 a) Ausländern (Staatsangehörigkeit?)
 b) Juden

2. Angaben über den Antragsteller: (falls ein Bevollmächtigter des Geschädigten es ist, den Antrag stellt)
 Nachname: Vorname:
 bei Ehefrau geboren: Beruf:
 Wohnung: Staatsangehörigkeit: Jude? ja — nein
 In welchem Verhältnis steht der Antragsteller zum Geschädigten?
 (Vorstand, Hypothekengläubiger, Angestellter etc.)

3. Angaben über den Schaden:
 Zeitpunkt des Schadens am 22. März 1945, in der Nacht vom 10. 50 Uhr Donnerstag 194
 zum 194
 Schadenstelle: Außen Hofseite des Wohnhauses, außen
 Schadensursache: Feuer & Bomben in nächster Umgebung

Hermann Bredeck verstarb 1956 im Alter von 64 Jahren. Seine Ehefrau Katharina, „Bakkers Mohre“ genannt, bewältigte die viele Arbeit mit Hilfe ihrer Töchter Maria und Veronika.

könnte für ein paar Schuhe! Die Not war groß.

Allein Katharina ist zu verdanken, dass der Familienbetrieb nach dem Krieg überhaupt wieder weitergeführt wurde.

Katharinas Mann Hermann hatte sich mit zunehmenden Alter nie wirklich von dem Malariafieber erholt.

Es wurde mit den Worten Ihrer Tochter Maria „Mohre, wi schafft dat!“ unvorstellbares geleistet.

Heinrich ging als 14-jähriger in die Lehre bei Metzgerei Meyer in Hamm. Mit einem Brief fragte er einmal, ob er 1 Mark bekommen



Bakkers Mohre



„Moder, was kannst Du bezahlen?“

In Alstätte gab es im zweiten Weltkrieg eine Verladerampe für die V2-Rakete – und das wurde dem Dorf zum Verhängnis. Gleich zwei Mal ließen alliierte Bomber ihre Fracht auf das kleine Dorf fallen.

Dabei wurde auch das gemütliche Gasthaus komplett zerstört. Zum Glück fand Oma Katharina einen Maurer, der es ihr größer als zuvor wieder aufbaute und auch bei der Bezahlung der Arbeit Rücksicht auf

das Leistbare nahm. „Moder, was kannst Du bezahlen?“ war seine Frage beim wöchentlichen Gaststättenbesuch. Und je nachdem, was erwirtschaftet worden war, konnte die Schuldenlast abgestottert und das Haus samt Landwirtschaft in Familienbesitz verbleiben. Firma Redlich, Firma Töns Haveloh und viele andere Alstätter haben somit einen großen Anteil am Wiederaufbau geleistet - unser Dank gilt auch heute noch!

In 5. Generation führte nun Heinrich Bredeck die Geschäfte weiter. Und wie es eines Tages so wollte fragte er Änne Wigber, die als Auftrags- und Küchenhilfe die fleißigste von allen war, ob sie wohl mit ihm zum Kuhfeld fahren würde, die Tiere versorgen und melken. Da hat's wohl gefunkt und am 1973 wurde geheiratet.

Anfangs waren Pastor Beike und Schwiegervater Bauer Heinrich nicht sonderlich begeistert von der Liaison mit Bakkers Heini, da sich die Tanzgeschäfte während der Fastenzeit am lukrativsten machten. Mit der Worten: „*Wat will denn Därper hier?!*“

Elisabeth, Bernd (Bernhard) und Annette wurden geboren. In die Zeit der Generation Bakkers Heini und Änne fielen die größten Um-

strukturierungen und Baumaßnahmen – nicht selten nach großen Kraftanstrengungen und Niederlagen. Zunächst hatte man sich den Stallumbau von Haus Anne vorgenommen, das Gästehaus „Katharina“ errichtet und das alte Lager, das zuweilen an die Bäuerliche Genossenschaft vermietet war – Bakkers Schoppe – zu einem Fachwerkhaus umgebaut.

Bakkers Mohre mit Änne und Heini haben das Familienunternehmen nach zwei Weltkriegen wieder zu neuen Erfolgen geführt und in den Jahren des Wirtschaftswunders und darüber hinaus mit mutigen Investitionen einen beeindruckenden Ausbau bewerkstelligt und einen besonderen Schwerpunkt in Alstätte auf Gastronomie und Vereinswesens des Ortes geprägt.



Architektur nach Vorbild des „Kiepenkerls“ in Münster



Heini, stolz wie Bolle!



In den 50ern und in den frühen 80ern: Mutter Katharina mit ihren Kindern Maria, Heinrich, Veronika und Bernhard



4. Januar 1973, Ober-Feuerwehrmann Heinrich heiratet seine Änne

Pino sperrte Herrchen aus

Es gab eine Zeit, da waren in den Autotüren noch Knöpfchen – und die wurden Heini zum Verhängnis.

Für den Abend hatte sich eine große Hochzeitsgesellschaft angekündigt. Aber Heini, den ohnehin eine große Liebe zur Landwirtschaft und seinen Tieren auszeichnete, ließ sich nicht aus der Ruhe bringen. Er wollte noch kurz raus zur Weide im Venn um nach den Pferden zu schauen. Wie so oft sprang sein Hund Pino mit in den Wagen, um sein Herrchen zu begleiten. „Du bleibst schön sitzen“, ermahnte er den Vierbeiner, als er das Gefährt verließ. Schließlich wollte er nur ganz kurz nach dem Rechten schauen und dann schleunigst zurück ins Gasthaus. Bei den Pferden war alles in Ordnung. Heini ging zurück zum Auto, was Pino sehr erfreute. So sehr, das er beim auf- und abhüpfen auf dem Fahrersitz mit der Pfote aufs Knöpfchen kam. Schwupps – es war verschlossen. Heini fasste sich an die Hosentasche. „Wo ist er denn, mein Schlüssel?“, fragte er sich und erblickte ihn im Zünd-

schloss steckend. Also kurz rum um den Wagen und durch die Beifahrertür hinein, lautete sein Schlachtplan. Aber auch der sorgte bei Pino für so große Freude, dass er auch hüpfend die zweite Tür verriegelte. Heini lief die Zeit davon. Was jetzt machen? Er lief bis zur Hauptstraße, hielt einen Wagen an und ließ sich als Anhalter zur Gaststätte bringen, wo erst einmal der Ersatzschlüssel gesucht werden musste. Dann ließ er sich zurück ins Venn bringen, wo sein Hund erneut eifrig im Wagen hüpfte. Ob die Freude über das Wiedersehen mit Heini oder über die Befreiung aus dem Fahrzeug größer war, das ließ sich beim besten Willen nicht aus dem Verhalten des Hundes erkennen. Fest steht lediglich: Auf seine Zeugungsfähigkeit wirkte sich der Aufenthalt im Wagen nicht aus. Eine Vielzahl von Nachkommen werden ihm zugerechnet. Einmal bekam er sogar den traditionellen westfälischen Weggen gebracht: nachdem er zum dritten Mal erfolgreich Nachbarhündin Trixi gedeckt hatte. Dieser Hatrick musste einfach gefeiert werden.



Leckbier im Eimer

Wenn beim Zapfen das Bier im Eifer des Gefechts mal links und rechts vom Glas auf die Theke läuft, dann wurde das natürlich aufgefangen – nicht etwa, um noch einmal zum Trinken aufbereitet zu werden. Nein, aber das so genannte „Leckbier“ sollte natürlich nicht einfach auf den Boden laufen. Also wurde es auch

schon zu Zeiten von Bakkers Oma aufgefangen - stilecht in einem 15-Liter-Eimer.

Wie genau dieser den Weg in den Stall mit den Jungbullen fand, das wollte im Nachhinein keiner sagen. Fest steht allerdings, dass einer der kraftvollen Jungtiere den Kopf tief in den Eimer steckte und ihn erst

wieder freigab, nachdem er auch den letzten Tropfen herausgeleckt hatte. Offensichtlich ein Kenner des guten Geschmacks.

Der Blick war in den folgenden Stunden etwas glasig, die Bewegungen eher unkoordiniert. „Strumpeldick“ war er, wie die Westfalen es liebevoll umschrei-

ben. Die besondere Fütterungsaktion blieb allerdings nicht ohne Nebenwirkungen. Der Stuhlgang der Tieres veränderte seine Konsistenz deutlich. „Bis an die Decke hat er geschissen“, regte sich Bakkers Oma zurecht auf. Der Jungbulle hingegen hatte sich nicht beschwert wegen der außergewöhnlichen Flüssigkeit.



Heini in seinem Element



Rund um Alstätte: Nix als Bauern und Ochsen auf den Feldern und in den Kneipen.

Roland, der Rockerschreck

In den 70er-Jahren gab es auch im Münsterland und jenseits der Grenze Rockergruppen, die ebenso berühmt wie auch berüchtigt waren. Sie waren bekannt dafür, dass sie gerne auch mal ganze Kneipen zerlegten. An den Tischen 4 und 5 in der Gaststätte nahmen sie eines abends Platz. „Was wollt ihr trinken“, fragte Heini sie. „Nichts“, lautete die

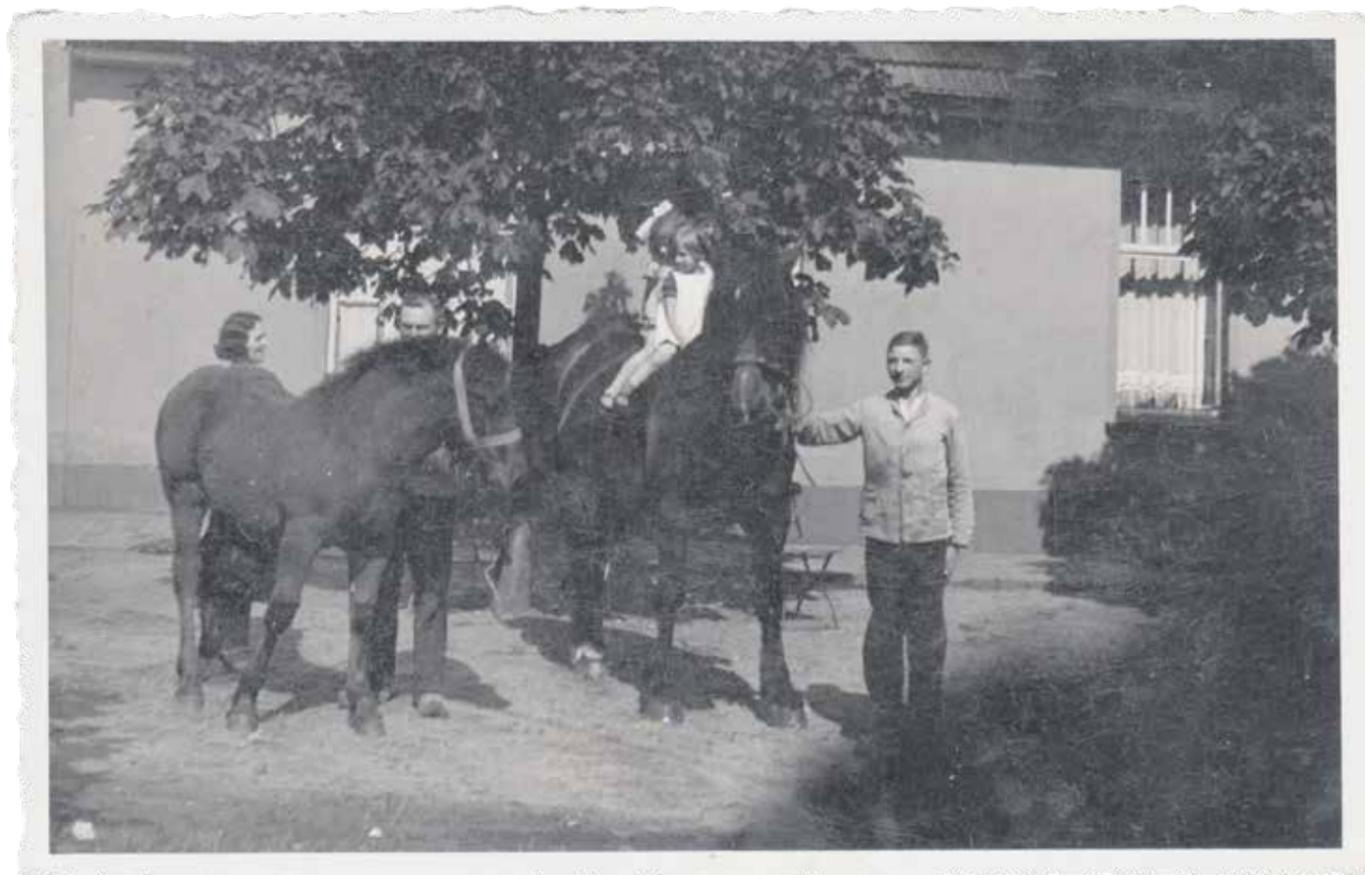
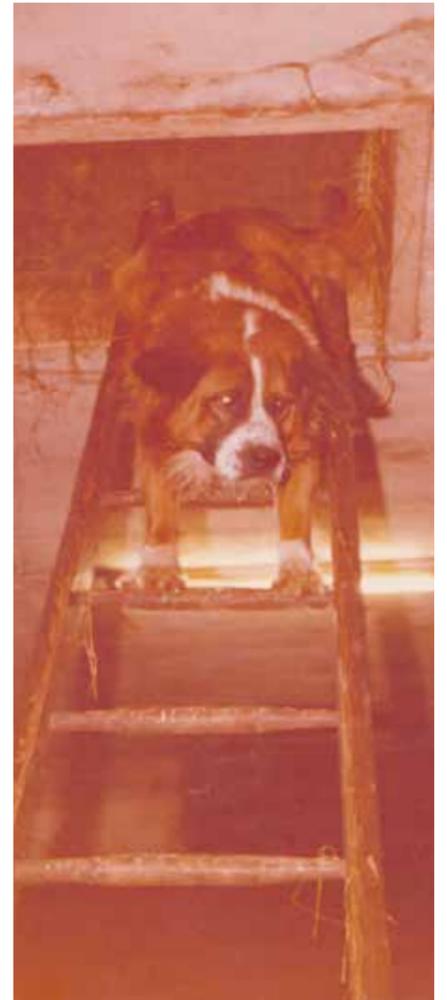
provokante Antwort. Statt dessen legten sie ihre Füße auf die Tische. Es war ganz klar: sie waren auf Krawall aus. Heini stellte sich ihnen mutig entgegen. „Du musst anders mit uns reden“, ließen sie ihn wissen – doch sie hatten im wahrsten Sinne des Wortes die Rechnung ohne den Wirt gemacht. „Roooland“, rief Herrchen laut seinen getreu-

en Vierbeiner. Der kam flugs um die Theke herum in die Gaststube gelaufen. Mit seinem Kopf, größer als ein Fußball, und gefletschten Zähnen muss er nachhaltig Eindruck hinterlassen haben. Die Rocker flüchteten Hals über Kopf aus der Gaststätte, einer sprang sogar voller Angst durchs Fenster, und wurden nie wieder gesehen.

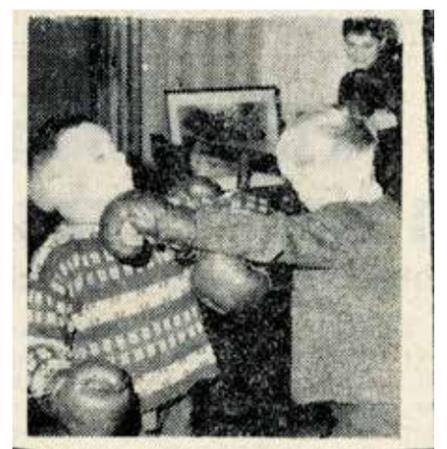
Aber Roland sorgte auch für eine gewonnene Wette: Der Bernhardiner war so geschickt, dass er mit seinen Pfoten die Stufen einer Leiter hoch und wieder herunterlaufen konnte. Heute würde er mit solchen Fähigkeiten wahrscheinlich im Fernsehen beim Supertalent auftreten.



Enkelkinder Marion Stüer, Darius Bachdiari mit Oma Katharina im Innenhof am Küchenfenster - Roland passt auf!



An gleicher Stelle - nur vor dem Krieg: Opa Hermann (verdeckt vom Pferd - im Zaum gehalten von Omas Bruder Bernhard Tenfelde) mit Tante Käthe und den Kindern.



Rauher Sport

„Früh übt sich, was ein Meister werden will“, lautet ein altes Sprichwort, das wir alle kennen. So denken aber auch zwei Alstätter Jungen, die den Boxsport als ihr Hobby benennen. Wenn am Nachmittag die Schularbeiten fertig sind, dann treffen sich die beiden Freunde und es wird tüchtig trainiert.

Zeitungsartikel aus den 60er Jahren - Westfälische Nachrichten. Auflösung siehe rechts



Heini & Charlie



Merfelder Bruch



Nachbarskinder



Boxkampf ohne Trinkgeld?

Zwei Nachbarskinder zeigten sich schon in frühen Jahren mehr als geschäftstüchtig. Heinz Karrass und Josef „Juppe“ Frenker-Hackfort waren noch im Grundschulalter, als sie die Gaststätte als alternativen Boxing für sich entdeckten. Nachdem sie ihre Auf-führung absolviert hatten, zogen sie die dicken Handschuhe aus und liefen mit offener Hand eine

Vertrauen ist alles

Auf dem Dorf, da kennt man sich. Oma Katharina, Jahrgang 1912, auch bekannt als Bakkers Oma hatte offenbar einen guten Blick für Menschen. Nach der Tanzveranstaltung hatten ein paar Jungspunde noch beim Aufräumen mitgeholfen, wartete doch eine kostenlose Bierrunde auf sie als kleine Belohnung. Und sie hatten weiter Durst – und ganz offensichtlich Sitzfleisch. Vor der Theke folgte eine Runde auf die nächste. Doch Bakkers Oma hatte noch eine andere Aufgabe zu erledigen, als die Uhr auf 4 Uhr zuzuging. „Schreibt auf, was ihr getrunken habt, legt das Geld auf die Theke und schließt dann ab“, lautete ihre klare Instruktion. Den

Schlüssel sollten die jungen Männer unter einer vor der Tür stehenden Milchkanne ablegen.

Als sie einige Zeit später zurückkam, da wunderte sie sich, dass unter dem Gefäß kein Schlüssel lag. Sollte sie sich etwa in den jungen Männern getäuscht haben? Flotten Schrittes ging es in die Kneipe – und da saßen die jungen Herren in geselliger Runde immer noch vor der Theke. „Jetzt wird es aber höchste Zeit für euch“, begrüßte sie die angeheiterte Runde, die ihr Gefühl für die Zeit wohl komplett verloren hatte. Statt eines letzten Biers gab es noch eine Tasse Kaffee – und es ging ab nach Hause.



Bruder Bernhard redet Heini gut zu ...

Aus dem eigenen Garten

Wer von Bakkers Oma spricht, der kommt sehr schnell darauf, dass es Nichtstun bei ihr eigentlich nicht gab. Zapfte sie gerade kein Bier, so nutzte sie diese Pausen, um

Kartoffeln zu schälen. Ein Zentner soll es täglich gewesen sein.

Was aber auch von Oma Katharina in Erinnerung geblieben ist, dass sind ihre Rezepte, die noch heute in der Küche Anwendung finden. Legendar sind beispielsweise die Gurken, die aus dem eigenen Garten zur Erntezeit eingemacht wurden.

Auch heute wird in der Küche neben der passenden Saison auch noch die Regionalität groß geschrieben. Und was ist regionaler als das, was auf dem eigenen Grundstück angebaut wird? Nicht nur die eigenen Kirschbäume sorgen dafür, dass die Gäste genau das beim Wachsen beobachten können, was sie zu einem späteren Zeitpunkt genießen dürfen.



Fehler passieren ...



Ein Lob auf die Küche: Das Rückgrat des Betriebes war nicht zuletzt Generationen von tatkräftigen Mitarbeitern wie Ennergerts Frida, die als Köchin in den 30er Jahren schon ans Werk ging.



Nachbarsfrauen bereiten den Hochzeitskaffee vor.



Spülküche in den 1990ern



Hochzeitsfeier in den 30er Jahren



Familienfeier in den 30ern

Gaststätte Wwe. Bredeck
 Alstätte in Westfalen

Fremdenzimmer
 fl. warmes und kaltes Wasser
 großer Parkplatz · Garagen
 ruhige Lage
 schöne Gast- und
 Gesellschaftsräume



Koch Christian Redlich



1980er, nach getaner Arbeit ...



1930er



Die 3 Köche vonne Küche ... im Jubiläumsjahr 2022.



1973



Wandertag in den 40ern - Hahn im Korb: Josef ter Huurne (Huisherms Jupp)

tu mila zucchi ☉ ☽

AHAUSER KREISZEITUNG / GRONAUER ZEITUNG

Schiffskoch Bredeck schaukelte schon über alle Weltmeere

Von Ecuador nach Alstätte

Alstätte. Als Andenken von großer Fahrt brachte der 22jährige Schiffskoch Bernhard Bredeck aus Alstätte einen possierlichen Honigbären mit in sein Heimatdorf. „Ich habe ihn bei den Eingeborenen in Ecuador gegen ein altes Oberhemd eingetauscht“, erzählt Bernhard Bredeck über dieses Andenken an seine letzte große Schiffsreise auf einem 13 000-Tonnen-Frachter des Norddeutschen Lloyd nach Südamerika.

Seit drei Wochen ist der Alstätter wieder zu Hause, und schon schmiedet er neue Pläne für eine Südostasien-Reise als Schiffskoch. „Das ist der einzige Zipfel dieser Erde, den ich noch nicht gesehen habe“, erklärt der Weltenbummler seine Unruhe. Seit 1964 hat Bernhard Bredeck fast alle Häfen in Europa kennengelernt, eine Australien-Reise auf dem Frachter „Regenstein“ erlebt und Nordamerika, Kanada und den Ländern an der Westküste Südamerikas auf den jeweils drei Monate dauernden Reisen einen Besuch abgestattet.

„Am besten haben mir die Länder Südamerikas gefallen“, schwärmt der weitgereiste junge Mann, „aber auch die großen Städte an der Ostküste der USA, San Francisco und Los Angeles mit einem Abstecher nach Hollywood waren ein Erlebnis. Doch eigentlich war es immer der Zauber der unbeschreiblich schönen Landschaft Südamerikas, die mich in ihrer unberührten Weite mehr gefesselt hat als die großen Weltstädte.“

Bernhard Bredeck mit seinem Honigbären aus Ecuador in der „Internationalen Ecke“ seines Elternhauses. **2.3.1966**

Diesen Zauber hofft der Alstätter auch im Fernen Osten anzutreffen, und deshalb wird er wohl nicht eher Ruhe zu Hause finden, bis er auch diese Länder gesehen und erlebt hat.

Gaststätte Wwe. Bredeck

Gesellschaftsräume, Säle, Übernachtungen, gute Küche
Jedes Wochenende Tanz

Im Ausschank: **König Pilsener**

ALSTÄTTE (WESTF.) – Vredener Straße 2 – Fernruf 1028

Ein ganz normaler Sonntag

Wenn sie über die gute, alte Zeit sprechen, dann kommen sie auch heute noch ins Schwärmen: die Stammgäste, die Frühschoppen, Tanzabende und mehr bei Bredeck-Bakker ausgekostet und genossen haben. Manch einer hat sogar die Frau fürs Leben gefunden!

Hochamt (oder auch nicht), Frühschoppen, dann kurz zum Mittagessen nach Hause – die Sonntage hatten ihre eigenen Strukturen. Die modisch angesagten Klamotten wurden aus den Schrank geholt. Der Schlag an der frisch gebügelt Hose musste richtig groß sein. Die Hemden wurden ordentlich gestärkt – dafür hatte Mutter gesorgt. Als Gegenleistung wurde der Herd auf Hochglanz geschleuert. Erst mit Schmirgelpapier, dann Sidolin und zum Schluss noch mit Zeitungspapier nachpoliert.

Nach dem Essen zog es einige dann zu Wulf oder Paus, wo es ein paar Bierchen gab. Die Fußballfans hingegen wanderten zum Sportplatz, wo die heimischen Kicker angefeuert wurden. Zusammengeführt wurden die Wege dann bei Pommes Mia, wo ein kleine Stärkung dafür sorgte, dass es anschließend bei Bakker wieder rundgehen konnte.

Ab 18 Uhr war Einlass, um 20 Uhr begann die Musik zu spielen. Und zwischendurch bildeten sich die westfälischen Reihen. Während spätestens ab kurz nach 19 Uhr die Männer ihre Reihe vor der Theke bildeten, drapierten sich die Frauen an den Tischen. „Heini, schöner kannst Du Deinen Saal nicht schmücken“, lobte ein Gast den Wirt angesichts der holden Frauenschar, die darauf wartete, zum Tanzen aufgefordert zu werden. Oder auch entführt –

und zwar in die Sektbar, wo die Besucher ein dichtes Gedränge erwartete. Man kam sich zwangsläufig näher.

Tradition war es auch, dass die Männer die Frauen zu den Getränken einluden. „Ich habe mein Geld im Leben schlechter investiert“, erinnert sich ein über die Jahre gereifter Gast. „Und heute habe ich dadurch nichts weniger im Portemonnaie.“ Zudem, so plaudert er mit einem wissenden Lächeln auf den Lippen, bekam man ja auch was zurück...

65 Pfennige kostete das Glas Bier, der Longdrink 1,20 Mark und die Gäste bestellten Persico, Escorial, Blauer Engel oder Bacardi, immer das, was gerade angesagt war zu Preisen, die heute wie aus einer fernen Zeit wirken. „Vielleicht schaute damals das Finanzamt noch nicht so genau hinter die Ku-

lissen“, mutmaßte der Tanzfreund über die arg günstigen Preise. Und wer beim Ausfeigen des Saals mit half, der durfte sich noch auf einen kostenlosen Absacker freuen.

Nachdem um Mitternacht die Musiker mit dem Abbau begann, wartete auf viele Gäste noch eine kleine Stärkung vor dem Heimweg. Für eine Mark wurde aus dem Fenster der heutigen Spülküche noch eine Gulasch-Suppe ausgegeben. Oma Bakkers Hausrezept – es kommt heute noch zum Einsatz – sorgte für eine rege Nachfrage. Nicht ganz leicht war es dann am nächsten Tag. Wer auf dem Hof arbeitete, der kam bisweilen nur ganz kurz ins Bett. Aber auch für die Handwerker war es Ehrensache, pünktlich bei der Arbeit zu sein. „Es hat auch fast immer geklappt“, erinnert sich ein langjähriger Stammgast. Den blauen Montag, den traute sich keiner zu machen.



● Die Ferien sind vorbei ●
Auf zum Tanz nach Bredeck-Bakker
Es spielen für Sie am Samstag
die HU AN EGOS
Im Ausschank: DORTMUNDER KRONENPILS
und PEPSI-COLA

Tanz im Saale Bredeck, Alstätte
Sonntag, 8. Juni 1969 - Beginn 20 Uhr
Es spielen die Colibris

Tanzlokal Bredeck-Bakker
in Alstätte
bis Ostermontag jeden Samstag und Sonntag Tanz.
Es spielen für Sie während der Zeit die
Jet Set — Rendez Vous, Skymen
Hu-An-Egos und andere
Im Ausschank:
DORTMUNDER KRONEN
PILSKRONE
Wie die Krone so das Pilz

Am Samstag, dem 9. September
und am Sonntag, dem 10. September
Tanz mit den Hu An Egos
Dancing Bredeck-Bakker
Alstätte
Im Ausschank:
Dortmunder Kronen-Pils
und Pepsi-Cola





124
45107

Quittung
 "The Combo Allegro"
 Habe als Aushilfslohn erhalten: für die...
 DM 600,-
 4421 Alstätte, den 19.6.1977
 (Unterschrift)

208
45107

Quittung
 Habe als Aushilfslohn erhalten:
 DM 650,-
 4421 Alstätte, den 9.9.1978
 (Unterschrift)

276
45107

Sommerfest - Brink
 22.10.1979
 1120 - 1600 = 55 Std
 1920 - 1000 = 55 h
 10,5 Std x 20,- DM
 2/0,- DM x 8 Musiker
1680,- DM
 für Musikverein Pölkette



Hallo Freunde!
 Heute, Samstag, den 22. 4.
Tanz mit den La Clique
 und morgen, Sonntag, den 23. 4. 78
Tanz mit den Kolibris
 bei
Bredeck-Bakker in Alstätte
 Im Ausschank

**DORTMUNDER KRONEN
 PILSKRONE**
Wie die Krone - so das Bier

Beste Werbung durch den Pastor

Die Fastenzeit war für die Tanzabende die große Zeit der kostenlosen Werbung. Im Hochamt warnte Pastor Joseph Beike in seiner Predigt vor dem Besuch des Tanzabends. Und auch beim familiären Mittagessen am Sonntag war die Warnung ein großes

Thema. Allerdings war die Konsequenz eine andere als die, die der Geistliche sich ausgemalt hatte. Die Jungs, die mittags am intensivsten gewarnt worden waren, waren genau diejenigen, die abends als erstes das Tanzbein schwingen.

Tanzabende weckten Begehrlichkeiten

Sonntagabends gab es seinerzeit keine Diskussion: Wer etwas erleben wollte, der kam zu Bredeck-Bakker, wo sich das Jungvolk zum Tanzabend traf. Die Schlange vor der Tür war nicht zu verachten. Schräg über die Dorfstraße zog sie sich bisweilen bis zum gegenüberliegenden Modehaus Render.

„An der Kasse wollten sich immer wieder einige durchschleichen“, erinnert sich heute einer, der es garantiert wissen muss. Denn er saß an diesen Abenden an der Kasse. „Man lernt ja seine Pappenheimer mit der Zeit kennen.“ Bis 22 Uhr wurde im Regelfall kassiert um die Gage für die Band einnehmen zu können, die das Tanzvergnügen ermöglichte. „Es kam sogar

vor, dass jemand mal versucht hat, durch ein kleines Fenster auf der Rückseite in die Kneipe einzusteigen.“ Allerdings wurde er auf frischer Tat ertappt.

Wäre heute eine Anzeige bei der Polizei die normale Konsequenz, so ging man damals innovativer vor: Der Regelbrecher wurde einfach auf den Misthaufen geworfen. Eine Woche später, der Geruch war durch intensives Waschen wieder beseitigt, stellte er sich ordentlich in der langen Schlange an...

baute Haus richten. Es blieb vom Feuer verschont.

Belohnung ausgesetzt: Mäntel beim Tanz gestohlen

Alstätte. Zwölf Damen- und Herrenmäntel stahlen am Sonntagabend bisher noch unbekannte Täter aus dem Saal Bredeck. Die Kleidungsstücke gehörten Teilnehmern an den traditionellen Tanzveranstaltungen, die sonntags im Saal stattfinden. Nach dem ersten Schrecken ging die Sache für vier Besitzer noch relativ gut aus. Sie bekamen ihr Eigentum zurück. Vier Mäntel wurden am Montag hinter einem Haus unweit der Gaststätte gefunden. Für die Ergreifung der oder des Täter(s) hat Bredeck eine Belohnung ausgesetzt. Hinweise nimmt die Polizei entgegen.

Auf nach Bredeck-Bakker
Auf vielseitigen Wunsch unserer Kundschaft haben wir
jetzt auch samstags Tanz
Es spielt am 18. November 1980 die holl. Klasse-Band
„Rendez-Vous“
Im Ausschank:

KRONEN
Leistungsbewusstsein

Dancing Bredeck-Bakker
Am Samstag
Tanz mit den Colibris
und auf vielseitigem Wunsch am Sonntag
Tanz mit den After All
Im Ausschank

DORTMUNDER KRONEN

Sonntag, 18. Mai, 20 Uhr

Große Schlagerparade

Gaststätte Bredeck, Alstätte

Es singt für Sie
der von Funk und Schallplatte
bekannte Schlagersänger
TIMMY
und die bekannte Nachwuchssängerin
WALLY

Begleit-Band **„die Rhythmiker“**

GESCHAFFT!
Unser neuer Saal ist fertig!
Altweiber Karneval
HEUTE, ab 19.30 Uhr
TANZ
mit den HU-AN-EGOS
EINTRITT FREI!
HOTEL-GASTHOF
Bredeck-Bakker
Kirchstraße 20 · 4422 Alstätte

Verständnisvoller Rektor

Wie in der heutigen Zeit befand sich auch zu Zeiten der großen sonntäglichen Tanzabende die Privatwohnung mit den Schlafzimmern der Familie oberhalb des Saals. Während es unten hochher ging, war oben an Schlaf bisweilen nicht zu denken. Und das blieb nicht ohne Nebenwirkungen. Nachdem ihre Kinder montagsmorgens mehrfach in der Schule eingeschlafen waren, wurde Anne beim nächsten Elternsprechtag auf die Gründe der fehlenden Nachtruhe angesprochen.

Eine Erklärung war angesichts der über die Ortsgrenzen hinaus populären Tanzveranstaltung schnell erbracht.

Zum Glück zeigte der Schuldirektor Laing Verständnis für die Situation. „Dann schicken Sie ihre Kinder doch einfach erst ab 10 Uhr“, baute er eine Brücke, die gerne angenommen wurde. Und die Kinder kamen fortan ausgeschlafen in den Unterricht – hiermit war die Gleitzeit erfunden! Bedankt euch bei Anne.

Dancing Bredeck-Bakker
Samstag und Sonntag
Tanz mit den Dancing Riders
Samstag, 28. 10., spielen die LA GLIQUE
Sonntag, 29. 10., Talentsuche mit den AFTER ALL
Anmeldungen bei Bredeck-Bakker
Telefon 0 25 67 / 10 28
jeden Bewerber, der die Endrunde erreicht,
sind Preise ausgesetzt.

DORTMUNDER KRONEN



Der deutlich längere Rückweg

Nicht nur aus Alstätte kommt traditionell das Publikum bei Bredeck-Bakker. Auch aus dem benachbarten Graes verschlägt es schon seit jeher Gäste. Ein alter Stammgast hat allerdings ein Phänomen ausgemacht: „Der Hinweg

dauerte mit Wind im Rücken oft nur fünf Minuten“, erinnert er sich eher optimistisch an seine jungen Tage. „Der Rückweg aber auch schon mal drei Stunden – und es lauerten an den Seiten tiefe Gräben ...“

Der Monteur mit der Nachtmütze

Stammgäste unter den Monteuren gehören im Hause Bredeck-Bakker schon seit vielen Jahren zu den gerngesehenen Dauergästen.

Ein Monteur aus Österreich genoss im Hause so viele Freiheiten, dass er sonntags auch schon mal selber in der Küche stehen und seine Kochkünste unter Beweis stellen durfte.

Er hatte sein Gästezimmer direkt über der Kneipe. Wenn es unter der Woche mal lauter wurde, dann machte er mit lautem Gestampfe an der Decke auf sich aufmerksam. Um am nächsten Tag für seinen Montage-Job wie-

der fit zu sein, wollte er abends schließlich früh schlafen gehen. Eines abends reichte alles Klopfen nicht. Die Gäste in der Kneipe wollten einfach nicht leise werden. Wutentbrannt sprang er aus dem Bett, rannte die Treppe runter und stand in der Gaststube. Ob seine Ansprache wirklich ihre Wirkung entfacht hatte, das weiß heute niemand mehr. Alles, was in Erinnerung geblieben ist, das war sein Nachtaufzug: Er stand nämlich mit einer Nachtmütze auf dem Kopf vor der Theke und forderte mit seinem österreichischen Dialekt nachdrücklich zur Nachtruhe auf – was für große Erheiterung sorgte.



Schon Mitte der 1950er Jahre wurde bei Bredeck gefeiert ...

Der lange Rückweg für die blinden Passagiere

Abgesehen vom Pfingstwochenende fanden bis zur Mitte der 80er-Jahre die Tanzabende immer sonntags statt. Wer das Tanzbein geschwungen hatte und zudem bei den weltlichen Genüssen keine Zurückhaltung, dem war es nicht zu verdenken, dass der Heimweg möglichst komfortabel und nicht mehr auf Schusters Rappen zurückgelegt werden wollte.

Das setzte bei zwei männlichen Partybesuchern jede Menge kreatives Potenzial frei. Sie hatten an einem Abend beobachtet, dass die gebuchte Band mit einer Art UPS-Bulli angereist war – Treppenabsatz auf der Rückseite inklusive. Auf eben jenen sprangen sie auf, als sich das komplett beladene Fahrzeug weit nach Mitternacht neben der Gaststätte in Gang setz-

te. Ihr Plan wurde allerdings hart durchkreuzt, eigentlich hatten sie sich vorgenommen, an der Ampelkreuzung kurz nach dem Ortsausgang wieder abzuspringen – waren es von dort aus nur noch wenige Schritte bis nach Hause.

Womit sie allerdings nicht gerechnet hatten, dass war die Ampel, die einfach nicht rot werden wollte, als der Lieferwagen sich der Kreuzung näherte. Erst in Gronau hielt das Fahrzeug an. Die Musiker lachten sich schlapp, als sie die halb erfrorenen Männer entdeckten. Ob sie nun ein Taxi, das sie zurück nach Alstätte bringt, buchen mussten, ist nicht bekannt. Auf jeden Fall haben sie viel Frischluft gehabt, durch die sie fast wieder nüchtern wurden – oder sollte man besser sagen: ernüchtert?



Alstätter Jungs bierselig vereint. Links Werner van Weyck, in der Mitte Heribert Schroer, und rechts VölkersLudwig ... oder war es doch Buddy Holly?

Wahre Luxusprobleme

Der Freitagabend, das war gefühlte Ewigkeiten lang der Stammtischabend. Nicht alle kamen wöchentlich, einige auch nur ein Mal im Monat zusammen. „Warum müsst ihr eigentlich alle immer am ersten Freitag kommen“, ärgerte sich Heini ein wenig darüber, dass sich an diesem Abend die Besucher in so großer Schar regelmäßig einfanden. Angeblich

gelang es ihm in der Folgezeit, einige Gruppen auf den zweiten Freitag des Monats umzulotsen.

Ob dabei auch in Aussicht gestellte Freiberrunden eine rolle gespielt haben könnten, darüber kann heute nur noch gemutmaßt werden. Fest steht allerdings: es handelte sich damals um ein richtiges Luxusproblem.

Pioniere der Erlebnisastronomie

Schon bevor die Erlebnisastronomie irgendwo offiziell diesen Namen bekam, hatte sie sich schon in Alstätte erfolgreich etabliert.

Heini hatte in Hamm Metzger gelernt – und seit dieser Zeit engen Kontakt zum Metzgergesellenverein in Gelsenkirchen. Dieser gehörte zu den ersten Stammkunden des Hauses. Und per Mund-zu-Mund-Propaganda kamen immer weitere hinzu.

Die Familie hatte im Hotel Stür in Altenberge bereits erste positive Erfahrungen mit Planwagenfahrten gesammelt – erst mit einheimischen, dann mit auswärtigen Gäs-



Karl-Otto, der Erfinder der organisierten Tages- und Wochenendausflüge.

ten. Sie waren auch in Alstätte der Anfang der organisierten Tages- und Wochenendprogramme – und was schon in den 70er-Jahren angesagt war, das hat bis heute nichts an seiner Beliebtheit eingebüßt.

Karl Otto Stür hat Veronika Bredeck geheiratet. Durch diese verwandschaftliche Beziehung wurde manches Wissen ausgetauscht.





Fremdenzimmer



Planwagenfahrten

Aus unserem Programmangebot:

Eine zünftige Planwagenfahrt mit westf. Korn und Pils vom Fall führt Sie durch das Naturschutzgebiet »Weißes Venn« über die 4 km entfernte holl. Grenze. Sie können dort zollfrei einkaufen und einen typisch holländischen Bauernhof mit eigener Käserei besichtigen. Eine Fahrradtour durch die walddreiche Umgebung zu den nahegelegenen Fischteichen wird sicher ein Erlebnis sein.

Gute Fahrt!

So finden Sie uns:



Gasthof Bredeck - Bakker



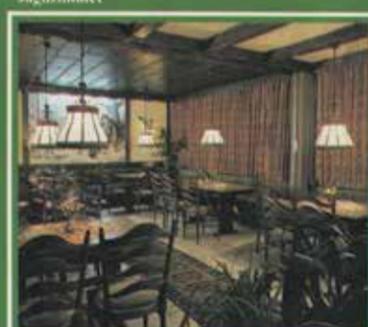
4422 Alstätte-Ahaus
Kirchstraße 20
Telefon: 0 25 67-10 28

Mitleid mit dem Chef

„Wer bist Du eigentlich? Bredeck oder Bakker?“ Das wollte ein Gast nach einer der beliebten Planwagenfahrten ganz mitleidig vom Chef der Hauses wissen, der das Team ohne jede Attitüde führte. Eine Antwort wartete er garnicht erst ab. Voller Mitgefühl mit dem offenbar unter einem strengen Regiment arbeitenden gab er ihm erst ein Bier aus und drückte ihm anschließend noch ein Trinkgeld in die Hand. Ab und zu ist es offensichtlich vorteilhaft, nicht in seiner eigentlichen Rolle wahrgenommen zu werden.



Gaststätte



Jagdzimmer



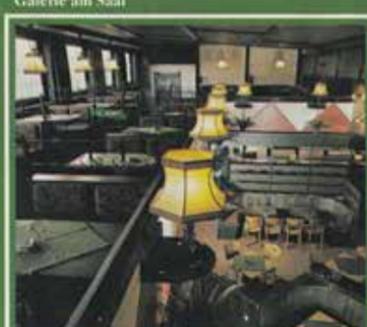
Clubraum

Unser Haus ist ein bürgerlicher Gasthof mit 18 gut eingerichteten Fremdenzimmern, z. T. mit Dusche und WC. 35 Betten bieten Kegelspiels und Stammtischen die Möglichkeit zu einem erholsamen Wochenende. In unmittelbarer Nähe des Hauses bestehen weitere Übernachtungsmöglichkeiten. Unsere Räumlichkeiten und Säle bieten 30 – 300 Personen Platz. Eine gutbürgerliche, münsterländische Küche sorgt für Ihr leibliches Wohl.

Guten Appetit!



Saal



Galerie am Saal



Oma Katharina mit Tochter Veronika, im Hintergrund das jetzige Haus Anne, seinerzeit noch Rinder- und Gäste-Unterkunft (nicht zu verwechseln: unten das Viech, oben die Gäste)

Kleiner, aber anspruchsvoller

Es gibt Dinge, die bleiben so, wie sie immer waren: Seit 1822, also nunmehr 200 Jahren, steht samstags bei Bredeck-Bakker ein Eintopf auf dem Herd. Geschmorte dicke Rippe oder Bratwurst sorgen dafür, dass es samstags in der Mittagszeit keine à la carte Angebote geben muss. Die Gäste können sich auf das Angebot verlassen: Es schmeckt!

Eine besondere Herausforderung für Küchenchefin Iris war in ihrer Anfangszeit die Zubereitung der Zwiebelsauce für das traditionelle Münsterländer Zwiebelfleisch. Während sie es zubereitete, hatte Oma Bakker als Seniorchefin immer ein kritisches Auge auf die neue Kraft, und sorgte dafür, dass sie die alten Familienrezepte optimal umzusetzen gelernt hat.

Ohnehin sind die alten regionalen Rezepte heute voll im Trend: Struwwen zum Osterfest gehören ebenso dazu wie Herrencreme als besonderer Nachtisch, die Hochzeitssuppe mit ordentlicher Einlage als Vor-

speise oder auch ein Wirsing-Eintopf aus dem eigenen Garten für besondere Nuancen auf der Speisekarte, die den besonderen Charme des Hauses ausmachen. Und wenn dann noch etwas nachgewürzt werden muss, dann bietet die Kräuterspirale im eigenen Hofgarten genügend Auswahl für das kleine geschmackliche Etwas.

Auch wenn die Gerichte mittlerweile eine eigene Historie haben – die Küche wurde auf den neuesten Stand gebracht, damit den Gästen immer die beste Qualität geboten werden kann. Denn auch die Ansprüche haben sich geändert: Gab es früher regelmäßig Feiern mit über 200 Gästen, so sind die Gruppen im Laufe der Jahre deutlich kleiner geworden. Gewachsen ist allerdings der Anspruch der Kunden an das Dargebotene. „Ich will keinem den Geschmack *vorschreiben*“, betont Iris, die sich immer über Feedback von den Gästen freut. Um am meisten natürlich über Lob. „*Da geht mir dann das Herz auf.*“



Lotte im Saal und nicht auf dem Flur.

Wo die Bullen mit den Ketten rasselten

Die heutige Gastronomie von Bredeck-Bakker ist über viele Jahre gewachsen. Immer wieder kam etwas hinzu, wurde modernisiert oder erweitert.

Ein Beispiel dafür ist das heutige Haus Anne. In der Anfangszeit logierten im Obergeschoss schon die Gäste, während im Erdgeschoss noch Schweine und Bullen untergebracht waren. Und so manches Mal, wenn unten die Bullen

anfangen, mit den Anbindeketten zu rasseln, fielen oben die Gäste vor Schreck fast aus den Betten.

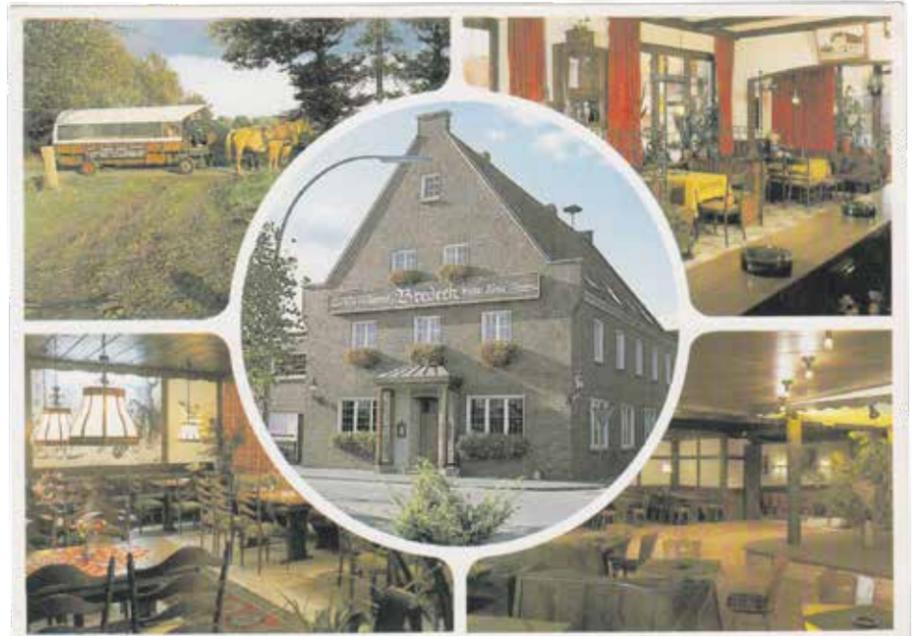
Ein Gast erkannte aber auch einen Vorteil aus der Situation. Die Dame, die ihn an dem Wochenende begleitete, habe sich ganz eng an ihn geschmiegt, als sie von unten die ungewöhnlichen Geräusche wahrnahm. Schade, dass diese Chance heute nicht mehr gegeben ist ...

ACHTUNG ! Kegelclubs und andere Vereine

Wir bieten Ihnen einen Wochenendausflug ins westl. Münsterland direkt an der holländischen Grenze. Besuchen Sie das „Grenzörfchen Alstätte“. Besondere Attraktionen: z. B. zünftige Planwagenfahrt über die Grenze nach Holland mit flüssiger Marschverpflegung, Kegeln, Kahnpartie usw. Bitte fordern Sie Programme an. Anmeldungen rechtzeitig erbeten. Im Ausschank:

Gaststätte Bredeck
Kirchstraße 18
4422 Ahaus-Alstätte
Tel. (0 25 67) 10 28

König-Pilsener



Kegelclub Dieter Hamacher aus Mönchengladbach.

Nicht auf den Mund gefallen

Jeder kennt es ja: die schönsten Tage im Jahr sind einfach immer viel zu schnell vorbei. So ging es auch einem weiblichen Gast, der eigentlich ein großes Lob bei der Abreise loswerden wollte. „Schade, dass die Tage schon vorbei sind“, ließ sie wie

beiläufig fallen. „Die meisten Frauen sind darüber doch froh“, murmelte der Kellner, der gerade an ihr vorbei ging, vor sich hin. „Die meisten Männer aber auch“, ergänzte Heini. Was Anne dazu meinte, ist leider nicht überliefert ...

Die Predigt muss man kennen

Das Jugendliche keine große Lust verspüren, in den sonntäglichen Gottesdienst zu gehen, das war damals nicht anders als heute. Was allerdings deutlich anders war, das war der Druck aus dem Elternhaus. Sonntagmorgens ging es ins Hochamt – und darüber wurde nicht diskutiert.

Aber die Jugendlichen waren auch damals schon findig. Und bei der Suche nach Alternativen, da stießen sie - na klar, wie kann es anders sein - auf die Idee, ein paar Bierchen zu kippen. Mal blieben sie bis zur Predigt in der Kirche, ein anderes Mal reichte es auch aus, wenn einer der Kumpels anschließend berichten konnte, wer denn die Messe zelebriert habe und worum es in der Predigt ging. Beim sonntäglichen Mittagessen drohte sonst schließlich Ungemach.

Einmal auf den Geschmack gekommen, machte es eine Gruppe junger Männer seit den späten 60er-Jahren Woche für Woche



Kameraden der Feuerwehr bei der Nachbesprechung auf der Sünderbank!

so. Auch so können sich Stammtische entwickeln. Mittlerweile gehen sie auf eigene Initiative in die Kirche, wenn ihnen danach ist – den Stammtisch gibt es aber immer noch. Denn gemütlich ist es in der Kneipe für sie auch, wenn nicht der Pastor zeitgleich predigt ...

Der freche Kellner mit den roten Haaren

Unter den Alstätter Wirten gibt es seit jeher ein gutes Miteinander. Und so war es für Heini auch nicht verwunderlich, als Clemens-August Brüggemann von der Haarmühle zum Hörer griff und bei Bredeck-Becker nach schneller Amtshilfe fragte. Er hatte Gruppenreisende aus Dortmund da, dazu viele Tagesausflügler und auf einmal schlechtes Wetter. Da reichten die überdachten Kapazitäten nicht mehr aus.

„Heute Abend ist Dein Laden meiner“, erklärte er einem etwas verdatterten Heini. Der spielte das Spiel mit und erlaubte es dem Mitbewerber, den Chef im fremden Hause zu stellen. Aus drei Bussen stiegen die Gäste aus, begaben sich in den großen Saal und genossen ein rustikales

Essen. „Herzlich willkommen im Zweigbetrieb der Haarmühle“, begrüßte er die Gesellschaft, die sich sichtlich wohl fühlte und die Zeit im Dorf genoss.

Als die Gesellschaft sich wieder auf den Heimweg machen wollte, kam Brüggemann zurück zu Bakkers, um mit dem Veranstalter abzurechnen. Der bedankte sich für das tolle Programm, hatte aber einen kleinen Tipp parat: „Den frechen Kellner mit den roten Haaren, den würde ich aber rauschmeißen.“ Er konnte ja nicht ahnen, dass Heini auch ein wenig das Sagen hatte in der kurzzeitigen Nebenstelle der Haarmühle.

Die beiden Chefs haben sich darauf schön einen genommen - bis andern Morgen.

Erinnerung am Wahltag

Egal, ob Bundestags- oder Landtagswahl: Bredeck-Becker war ein Ort der Stimmabgabe. Und nicht nur wegen des gemütlichen Umfeldes war die Wahlbeteiligung traditionell recht hoch. Doch nicht nur die Politiker hatten allen Grund zur Freude. Auch Wirt Heini freute sich darauf, einige Wirte an diesem Tag persön-

lich wieder zu treffen. Erinnernte er sich an diesem Tag doch nur zu gerne daran, wenn sie noch nicht bezahlte Deckel hinter der Theke liegen hatten. Kam der Zahltag für die Wähler immer erst, wenn die Parlamente ihre Arbeit aufgenommen hatten, so war er bei Heini immer schon am Tag der Stimmabgabe.



So feierte Bernd auf „Sputnik“ Annettes Taufe im Jahr 1979



Heini schmiss den Laden - Bruder Bernhard schipperte 1963 in Melbourne rum.



Rängelei auf der Sünderbank!

Vor der Theke sind alle gleich

In der Kneipe ist es irgendwie wie im Sozialismus: alle sind gleich. Aber es gibt auch immer welche, die sind gleicher.

Als Kellner war es von Vorteil, wenn er es mit älteren Gästen aus dem Ort zu tun hatte, mit ihnen platt sprechen zu können. Vor allem wirkte es sich positiv auf das Trinkgeld aus, wenn man auf Augenhöhe kommunizieren konnte. Waren auch auswärtige Gäste zur gleichen Zeit anwesend, dann war es für den Kellner fast wie beim Grand Prix de Eurovision. Mitten im Satz wurde von einer zur nächsten Sprache flüssig gewechselt. Was der Kellner als ausgeprägte

Freundlichkeit gemeint hatte, ließ aber auch bei machen Auswärtigen Argwohn entstehen. „Sollen wir etwa nicht verstehen, worüber ihr gerade sprecht?“ fragte er unumwunden. Die irritierten Blicke der Angesprochenen hatten was entwaffnendes. Nein, das hatten sie garantiert nicht bezwecken wollen – aber wenn sie es sich genau überlegten: Eine Idee wäre es. Aber als aufrechte Münsterländer bevorzugten sie eine andere Sprache: Tacheles! Der Westfale macht aus seinem Herzen keine Mördergrube und spricht das aus, was ihm auf der Zunge liegt – und das manchmal in einer ihm ganz eigenen Sprache: Platt.

Wenn Traditionen ins Wanken geraten

Der Dienstagabend war für eine kleine verschworene Gemeinschaft schon fast etwas heiliges. Woche für Woche kamen die Männer zusammen, um gemeinsam Skat zu spielen. Gleich nebenan saßen die Frauen zusammen. Nicht etwa, um die gesellige Runde im Auge zu behalten. Vielmehr genossen sie es, in gemütlicher Runde bei einem kühlen Getränk Neuigkeiten auszutauschen.

Jahre, jahraus waren sie zusammengekommen – und es wurde

auch mal spät. Doch auf einmal war gegen halb Zehn abends bei einem Spielkameraden schon Feierabend. „Warum gehst du jetzt immer so früh?“ wollten sie seinem Geheimnis auf die Spur kommen. „Dienstags läuft doch immer Dallas“, formulierte er fast flüsternd seine Entschuldigung. Die Intrigen um Ewing-Oil waren für ihn doch tatsächlich wichtiger geworden als seine Skat-Kumpels. Nur gut, dass zwischen den verschiedenen Staffeln der Serie regelmäßig Sendepausen eingelegt wurden.

Fast eine Majestät

Am Schützenfestwochenende ist es eine alte Tradition, dass am Montagmorgen die Bläsergruppe der Jäger in aller Herrgottsfrühe zum Wecken ausrückt. Erst ist der König dran, dann die Vorstandsmitglieder. Anschließend steht bei Bredeck-Bakker ein gemeinsames Frühstück auf dem Programm.

Einmal hatte sich aus dem Frühstück ein ausgiebiger Frühschoppen entwickelt – und die Musiker hatten Heini richtig verrückt gemacht. So sehr, dass er, der das eigentlich nie vor hatte, plötzlich König werden wollte.

Gemeinsam ging es zum Schießen und Heini blieb dabei, bis es in die Endrunde ging. Der Schießmeister machte eine Pause, war doch für jeden Schützen,

der in den Endspurt ging Voraussetzung, eine Königin in spe zu präsentieren.

Heini begab sich also auf den Weg zu seiner Bekannten, die er auserkoren hatte. Doch noch als er sich bei ihr die Erlaubnis abholen wollte, ging das Schießen weiter. Und noch bevor das Ja-Wort eingeholt worden war, hatte ein anderer Schütze bereits den Vogel abgeschossen.

Heini, schon deutlich angeschlagen, bekam in diesem Moment nicht mehr richtig mit, was um ihn herum geschah. Am nächsten Tag, als ihm die ganze Geschichte präsentiert wurde, da war er für das herausgezögerte Ja-Wort umso dankbarer – und wurde Zeit seines Lebens kein Schützenkönig.



Heute Bakkers Schoppe - früher Kornspeicher der Genossenschaft.

Keine Buchung möglich

Es gibt Feste, die wollen in einem würdigen Rahmen gefeiert werden. Und der richtige Ort der Wahl ist seit vielen Jahren das Haus Bredeck-Bakker. Das wusste auch eine Frau aus dem Dorf, die in bester Absicht zu Heini ging, um einem Termin für die Kinderkommunion ihres Sohns zu be-

stellen. „Das geht bei Dir nicht“, entgegnete ihr der Wirt. Die Frau schaute völlig irritiert. „Warum denn nicht?“, wollte sie von ihm wissen. „Es muss erst noch die Taufe bezahlt werden.“ Irgendwann, so war dem Gastronomen klar, kommt jede offene Rechnung wieder auf den Tisch.

Unterkunft mit familiärem Anschluss

Nein, adoptiert hat er seinen Dauergast noch nicht. Bernd muss schmunzeln. „Aber er wohnt hier schon mit Familienanschluss.“

Seit zwei Jahren ist ein Monteur, der in einem Betrieb in der Nachbarschaft eine große Maschine richtig ans Laufen bringen soll, schon zu Gast bei Bredeck-Bakker. Und da er aus dem süddeutschen kommt lohnt sich die Heimfahrt für ihn nur dann, wenn er ein verlängertes Wochenende macht. „Sonst ist die Wäsche noch nicht wieder trocken, wenn er sich auf den Rückweg macht.“

Mit seiner Vorliebe für den Gasthof ist er nicht allein. Einige Monteure kommen bereits seit den 70er-Jahren. „Wir fahren nach Omma“, erinnert sich ein Stammgast – Dieter aus M'Gladbach – den es auch zu Bredeck-Bakker zieht, wenn der Montagebetrieb 50 Kilometer entfernt liegt. „Hier ist es einfach am Besten.“

Damit meint er nicht nur das Preis-Leistungs-Verhältnis oder die Unterkünfte, die alles andere als von der Stange sind. „Wenn man hier ein paar Wochen jeden Abend gegessen hat, dann hat man nie das Gefühl von Monotonie“, verweist er auf ein sonst weit verbreitetes Phänomen. Dafür sorgen nicht nur die beiden unterschiedlichen Gerichte, zwischen denen die Gäste jeden Abend auswählen können. „Es ist auch das, was angeboten wird.“ Halt nicht die übliche Schnitzelkarte, bei der lediglich die Saucen variieren, sondern auch mal deftige Eintöpfe oder Anregungen, die direkt aus der Kundschaft kommen. Und immer die Kombination aus Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise in der Größenordnung, dass auch Monteure satt werden.

In der Küche sorgt Iris seit mittlerweile 26 Jahre für diese Form der Zufriedenheit. Die gebürtige Gronauerin hatte ihre Lehre in einem Hotel gemacht und danach in Münster in verschiedenen Häusern gekocht. Dann kam der Wunsch auf, wieder in die alte

Heimat zurück zu kehren – und die dazu passende Stellenanzeige in der Tageszeitung. Flugs wurde telefonisch ein Bewerbungstermin ausgemacht, die Chemie mit Anne und Heini stimmte und per Handschlag wurde die Vereinbarung besiegelt. Ein Arbeitsvertrag wurde erst 20 Jahre später aufgesetzt.

Eine Besonderheit ist auch das Frühstück. Während einige Häuser es ihren Übernachtungsgästen per Aushang untersagen, Speisen vom Buffet mitzunehmen, wird es hier den Gästen mit einer Tüte zum Einpacken sogar angeboten. „Einige unserer Monteure machen sich so schmutzig, dass sie in der Pause nicht mal kurz zur Bäckerei fahren können“, weiß Bernd von den abendlichen Gesprächen mit seinen Gästen. Und bei anderen ist in der Nähe ihres Einsatzortes nichts als ganz viel freie Landschaft. Da will es der Beherbergungsbetrieb seinen Gästen möglichst einfach machen – und erfährt dadurch gute Zufriedenheit. „Das findet man in Deutschland kein zweites Mal“, lobt dann auch ein Servicetechniker aus Ostfriesland, der sich auch an manche durchzechte Nacht zurückerinnert. Aber sowas ist heute Seltenheit geworden.

Beim Dauergast aus dem Süden könnte dies auch damit zusammenhängen, dass er an Wochenenden schon mal mit der Familie gemeinsam unterwegs war. „Als ich angekommen bin, da konnte die kleine Tochter mit einem Jahr noch nicht laufen – und jetzt fährt sie mir, wenn ich von der Arbeit zurückkomme mit dem Fahrrad über die Füße.“ Über Weihnachten war er für drei Wochen zuhause. „Danach habe ich dann gedacht: Wird Zeit, dass ich wieder loskomme. Denn auch das gesellige Miteinander mit den ‚Alstätter Eingeborenen‘ habe ich sehr vermisst.“



1982



Nach der Dorfkernsanierung



Adventsmarkt in Alstätte - Im Vordergrund Gisela Sicking mit Sohn Hendrik



Monteurs-Gäste (Omma sagte immer „Kostgänger“) in den 70ern.

Geheime Botschaften auf Wandtellern

Wer Bücher wie den Da-Vinci-Code gelesen hat, der weiß, dass in Wirklichkeit kaum etwas so ist, wie es auf dem ersten Blick ausgesehen hat. So ist es auch mit einem Teller, der noch heute im Gastraum seinen festen Platz an der Wand hat und mit dem Spruch „Ein froher Gast ist niemals Last“ eine der Grundpfeiler für gut gelauntes Service-Personal darstellen sollte. Doch hinter ihm verbirgt sich eine - im wahrsten Sinne des Wortes - verdeckte Geschichte.

Kaum jemand in Alstätte stammt aus einer Familie, die keinen Bezug zum Musikverein hat. Und das ist auch gut so, denn sonst könnte man leichter erschließen, wer eine ungeheuerliche Geschichte miterlebt und provoziert hat.

Nach dem Hochamt zog es – schließlich gehörten auch sie zu den treuen Kirchgängern – auch einige Musiker zum Frühschoppen. Weil Anne und Heini ein paar Tage verreisen wollten, überließen sie einer routinierten Thekenkraft an diesem Tag die Hoheit über die Gaststätte. „Schön, dass Du heute da bist“, begrüßten sie ihren Musikkameraden. Doch der ahnte noch nicht, was diese

Ansage wohl zu bedeuten hatte. Als die Zeit sich näherte, um die das Essen bei den meisten für gewöhnlich auf dem Tisch stand, leerte sich die Gaststube deutlich und der fröhliche Zapfer stellte sich auf seinen herbeigesehnten Feierabend ein. Aber er hatte die Rechnung ohne den Wirt, pardon: ohne die Gäste gemacht. Denn die hatten Sitzfleisch mitgebracht, bestellten eine Runde nach der anderen und animierten ihn, doch einen mitzutrinken.

Als gutes Zureden nicht half, da nahm der den Teller von der Wand und formulierte in etwas unflätige Sprache die Aufforderung, doch nun endlich zu gehen. Und nach einem letzten Absacker trotteten sie schließlich tatsächlich von Dannen.

Was der Kellner allerdings vergaß, dass war das erneute Umdrehen des Tellers. Und auch unter der Woche – das Wirtepaar weilte ja im Urlaub und lediglich der heilige Frühschoppen durfte nicht ausfallen – blieb er mit der deftigen Aufforderung nach vorne gerichtet hängen.

Als dann am nächsten Sonntag die Musikfreunde die Gaststätte

betraten, da schoss der Teller wie ein Blitz in ihre Augen und sie forderten den Wirt auf, die freundlichere Seite wieder nach vorne zu drehen, was dieser mit einem breiten Grinsen auch machte.

Hatte er doch fortan eine Option, den Gästen, die am letzten Bier stundenlang nippen und einfach den Abschluss nicht finden, mit einem Fingerzeig die passende Richtung vorzugeben.



Katharina als Königin

Alstätter Stammtische, Kegelclubs und Vereine im Jubiläumsjahr

Schon immer haben es sich viele Clubs bei Bredeck-Bakker gut gehen lassen, haben gesungen und musiziert, gekegelt und getrunken. Hier findet ihr eine Auflistung aller Vereine, Stammtische und Kegelclubs, die regelmäßig bei uns einkehren.

Vereine:

- Mutterverein: Allgemeine Bürgerschützengesellschaft Alstätte Dorf
- Die 3. Kompanie!
- Jagdhornbläsergruppe des Hegerings
- Kameraden der Feuerwehr Alstätte
- Männergesangsverein
- Musikverein Alstätte

Stammtische:

Bierbusters
Breitenreiter
die Kellergeister
Dröge Häse
Full Pull
hohl or what?

Immer wieder
Koat noa twelm
Loat men loopen
Ohne Ende
Powerpils
Rolfi und die Strolche
Schwiepinghook
Sparclub Bakker

Sprithasen
Stammtisch Monika

Kegelclubs:

„Der Club“
Die durstigen Jungs
Die lustigen Elfen
Die Schlümpfe

Glatte Bahn
Immer men drup
Kaltstart
Ladeluft
Mit Schwung
Pink Panthers
Schapp Dicht
Spitzbuben



Falls ein Club vergessen wurde, bitte hier nachtragen: _____

Nix mehr mit tote Hose

In den 90er Jahren gab es eine Phase – man mag es heute kaum noch glauben – da war bei Bredeck-Bakker in der Hotellerie ein wenig die Luft raus. Sohn Bernd wollte dem entgegensteuern – und der WDR bekam Wind vom neuen Konzept. Mit der Kamera im Gepäck schlug gleich ein ganzes Team auf. Was daraus wurde, das sorgte für unterschiedliche Reaktionen.

Die Ausstrahlung lief landesweit im Vorabendprogramm. Und Bernds Eltern waren einfach nur entsetzt über das, was da soeben über den Bildschirm geflimmert war: Leicht angetrunkene, rumstotternde Dorfbewohner redeten über vieles – wie angelt man sich ein Mädchen, was ist ein Landei, wie werde ich in

Rekordzeit blau? Wie wohl die Menschen darauf reagieren würden? Seine Eltern glaubten, der Beitrag hätte viele Gäste verprellt und den guten Ruf versaut. Aber ganz offensichtlich war genau das Gegenteil der Fall. „Am nächsten Tag stand bei uns das Telefon nicht mehr still“, erinnert sich Bernd heute gerne an den durchschlagenden Erfolg der Guerilla-Werbemaßnahme. „Innerhalb von zwei Wochen waren wir ausgebucht für das ganze Jahr.“

„So was gibt es noch?“ fragten viele potenzielle Gäste ob des Stücks Kultur, das an vielen Orten bereits verloren gegangen ist. Aber bei Bredeck-Bakker lebt es noch immer – und wird von den Gästen geliebt.

Sieben Bier sind eine Mahlzeit

Es gibt Geschichten, die kann einfach nur das Leben schreiben. Würde man sie sich ausdenken, dann würde gleich jeder aufschreien: alles nur wilde Fantasie. Aber es gibt sie wirklich: die Verbundenheit, die über Jahrzehnte andauert.

Ende der 80er-Jahre hatten die meisten Jugendlichen, die sich irgendetwas leisten wollten, einen Nebenjob. Die Schule machte noch pünktlich Feierabend. Und irgendwann war dann auch der Samstag mehr oder weniger regelmäßig schulfrei – und Zeit, für den Job in der Freizeit war da. Gerade an den Wochenenden wurden in der Gastronomie unterstützende Kräfte gesucht. Und wer in der Schule zeitig anfing, der hatte während der Ausbildung oder des Studiums schon so viel Routine, dass durchaus einiges an Verantwortung übertragen werden konn-

te. „Ich erinnere mich noch gut an eine Stephanus-Party“, blickt einer der langjährigen Servicekräfte heute mit wohlwollenden Erinnerungen zurück. „Auf dem Saal gab es Gäste, die ein Schnitzel mit Beilage bestellten, was sonst nicht auf der Karte stand, an diesem Tag aber angeboten wurde.“ Was allerdings fehlte, das war der Preis auf einer Karte.

Unser Aushilfskellner war zum einen nicht auf den Kopf gefallen und zum anderen bereit, auch einmal ins Risiko zu gehen. Zurückrennen in die Küche und nachfragen – „Ach, das musste nicht sein.“ Er nahm sich den Deckel und machte sieben Striche darauf. Der Gast schaute ihn irritiert an? „Was machst Du denn da?“ - „Ist doch einfach“, erklärte der Feiertags-Kellner, „sieben Bier sind eine Mahlzeit.“ So einfach kann Preisfindung sein ...

13jährige schlägt Dieb in die Flucht

Ahaus-Alstätte (st). Zu einem spektakulären Einbruch kam es in der Nacht zum Freitag in Alstätte. In den frühen Morgenstunden kletterten nach Angaben der Kriminalpolizei zwei bislang noch unbekannte Männer über ein Flachdach und drangen durch ein offenstehendes Fenster in die über einer Gaststätte liegende Wohnung ein. Im ersten Raum durchsuchten sie alle Behälter und fanden in einem Schreibtisch einen Tresorwürfel, den

sie mit Gewalt herausbrachen. Einer der Täter wollte sich daraufhin weiter in der Wohnung umsehen und landete im Zimmer der Oma, die im Hause wohnt. Die ältere Frau wachte auf und schrie, wodurch sie ihre 13jährige Enkelin wachte. Nach Angaben der Kripo ging diese beherzt auf den Täter zu, der den Tresorwürfel in der Hand hielt und schlug auf ihn ein. Der Mann schlug zurück und flüchtete ins Freie. Dabei rutschte ihm die schwere Beute aus den

Armen, fiel auf die Treppe und demolierte mehrere Stufen und Blumenkästen. Beide Täter flüchteten mit ihrer Beute. Der eine soll 1,70 Meter groß sein, stabil gebaut, etwa 20 bis 25 Jahre alt mit dunkelblonden Haaren zum Seitenscheitel gekämmt. Hinweise von Personen, die diese Männer in der Nacht zum Freitag kurz nach Mitternacht gesehen haben könnten, erbittet die Kripo Ahaus unter Ruf 0 25 61/20 91.

Pferde von Weide gestohlen

Ahaus-Alstätte. Zwei Haflinger sind in der Zeit von Mittwochabend (21. „Charlie“ und „Zorro“, heißt es in der Mitteilung weiter. Hinweise werden bei der Kriminalpolizei in Ahaus erbeten (Telefon: 0 25 61 / 9260).

blutpferde (siehe nebenstehendes Foto) hören auf die Namen „Charlie“ und „Zorro“, heißt es in der Mitteilung weiter. Hinweise werden bei der Kriminalpolizei in Ahaus erbeten (Telefon: 0 25 61 / 9260).



Nummer 146

RGR 5

Schöppingen/Alstätte/Nienborg

Freitag, 27. Juni 1997

Seit 1822 im Dienst des Gastes

Alstätter Hotel- und Gaststättenbetrieb Bredeck feiert 175jähriges Bestehen

Alstätte. Man stelle sich das vor: Alstätte im Jahre 1822. Sonntagmorgen. Pferde- und Ochsenkarren zockeln vereinzelt durch das Dorf. Die Heilige Messe ist gerade zu Ende und die Gläubigen treten aus der Kirche heraus. Nur ein einzelner Mann, der Bäcker und

„Schankwirth“ Heinrich Bredeck, verharrt und beobachtet in welcher Richtung die Menschen den Heimweg antreten. Erst vor kurzem ist Bredeck mit seiner Frau Gertrud nach Alstätte übersiedelt. Sein Ziel: Er will eine Bäckerei mit Schankwirtschaft eröffnen, um eine neue Existenz zu

gründen. Nun sucht er nach einem geeigneten Standort. Da viele Einwohner der Bauerschaften Brink-, Gerwing- und Beßlinghook unterwegs sind, entschließt sich Bredeck, sein Lokal an der Ecke Kirchstraße/Friedhofstraße zu eröffnen. „All das ist Überlieferung, und niemand weiß, ob nicht

noch andere Gründe bei der Standortwahl mitspielen. Tatsache ist jedoch, daß die Wirtschaft 175 Jahre wechselvolle Geschichte überstanden und sich bis heute zu einem modernen Hotel- und Gaststättenbetrieb weiterentwickelt hat. Zu diesem Jubiläum laden die Bredecks am nächsten Sonntag (29. Juni) alle Alstätter ein.

Wenn sich auch vieles in den 175 Jahren verändert hat, eins ist bis heute in der Familientradition erhalten geblieben: die enge Beziehung zur Landwirtschaft. Neben der Gaststätte betreiben die Bredecks nämlich noch eine Ammen-Kuh- und eine kleine Schweine-Haltung. Das auf traditionelle Art und Weise selbsthergezeugte Fleisch wird in der hausgemachten Küche zu schmackhaften Menüs verarbeitet.

Eine Besonderheit, die ebenfalls der Verwurzelung in der Landwirtschaft entspringt, ist das Ochsengepann „Ignatz“ und „Sepp“. In mühevoller, geduldiger und liebevoller Dressurarbeit hat Hermann-Josef Rötters die beiden zentnerschweren Kraftpoker für die Bredecks ausgebildet. Mittlerweile bietet das Unternehmen Rundfahrten mit dem ungewöhnlichen Ge-



Das Ochsengepann „Ignatz“ und „Sepp“ ist eine besondere Attraktion des Gaststättenbetriebs Bredeck. Auch beim Jubiläum am Sonntag sollen Fahrten durch Alstätte angeboten werden.

Foto: Syllax



Biergartenatmosphäre herrscht zwischen Haus Anna, Haus Katharina und dem Stammhaus Bredeck. Im Kriegsjahr 1945 lag alles in Schutt und Asche und mußte neu aufgebaut werden.

fährt durch Alstätte an – so auch beim Jubiläum am nächsten Sonntag. Neben dem Hotelbetrieb mit Appartements und der alteinigen Gaststätte bietet das Familienunternehmen um Anna Bredeck, der „guten Seele“ des Hauses, eine umfangreiche Angebotspalette an: Seminarräume, Fahrradverleih, Planwagenfahrten, Bundeske-

jede Menzi Musik vom MGV Eintracht, von einer Abordnung des Musikvereins, vom Jugendchor Alstätte, von der Jagdhornbläsergruppe und von der Band „Climax“. Damit Mama und Papa auch in Ruhe das kulinarische Angebot und das Programm erkunden können, wird beim Jubiläumshat obendrein für eine Kinderbetreuung gesorgt.

Der Fluch der Karibik ...

... ist für mich im Nachhinein zu einem Glücksfall geworden. Eine ganze Zeit bevor ich unseren Familienbetrieb in Alstätte übernommen habe, zog es mich hinaus in die weite Welt. Als eingefleischte Landratte und potenzieller Nichtschwimmer wurde ich - wie sollte es anders sein - zur Marine als Koch eingezogen.

Nachdem ich im Golf von Biscaya bei meiner ersten großen Ausfahrt die Tücken der stürmischen See einigermaßen überstanden hatte, ging es abgehärtet in die Äquatortaufe - nicht wissend, dass die größte Herausforderung noch vor mir liegen würde.

Nach intensiven Übungen machte unsere Fregatte Lübeck auch im Industriehafen von La Guaira in Venezuela fest. Der 1. Offizier erlaubte einen Landgang, zu dem ich als junger Münsterländer natürlich ebenso weltoffen wie auch abenteuerlustig aufbrach.



Auf der Pritsche eines rostigen Pickups ging es bei tropischen Temperaturen gemeinsam mit ein paar Kameraden in den Dschungel. Immer wieder streifte unser Blick eine Kiste, die auf der Ladefläche festgurtet worden war. Als mein

Obermaat einen Blick hinein riskierte, entdeckte er eine verführerisch glänzende Fantaflasche, gelagert in langsam schmelzendem Eis. Der Fahrer deutete uns mit einem ermunterndem Lächeln und einer Kippgeste an, dass wir das Eigengebräu probieren sollten. Nach einem ersten vorsichtigen Nippen wurde bei uns aus der Skepsis zügig Begeisterung, der Flaschenboden viel zu schnell sichtbar und dann ..., tja, danach wußte keiner von uns mehr, was geschah.

Am nächsten Tag fanden wir uns in unseren Kojen an Bord unseres Schiffes wieder - und hatten keinen Plan, was wir in den zurückliegenden Stunden angestellt hatten. Wir alle wussten nicht, was in der Flasche war - aber ich würd's sofort wieder saufen!

Wo aber hatten wir die letzten Stunden verbracht? Wie waren wir zurück in den Hafen gekommen und warum lagen wir nur dürftig entkleidet in unseren Kojen? Wie uns von anderen Kameraden mitgeteilt wurde, hatten die Wachen an Deck uns wohl aus dem Hafenbecken herausgefischt. Wir müssen nach unserer Rückkehr in voller Montur aus Übermut in das kühle Nass gesprungen sei-

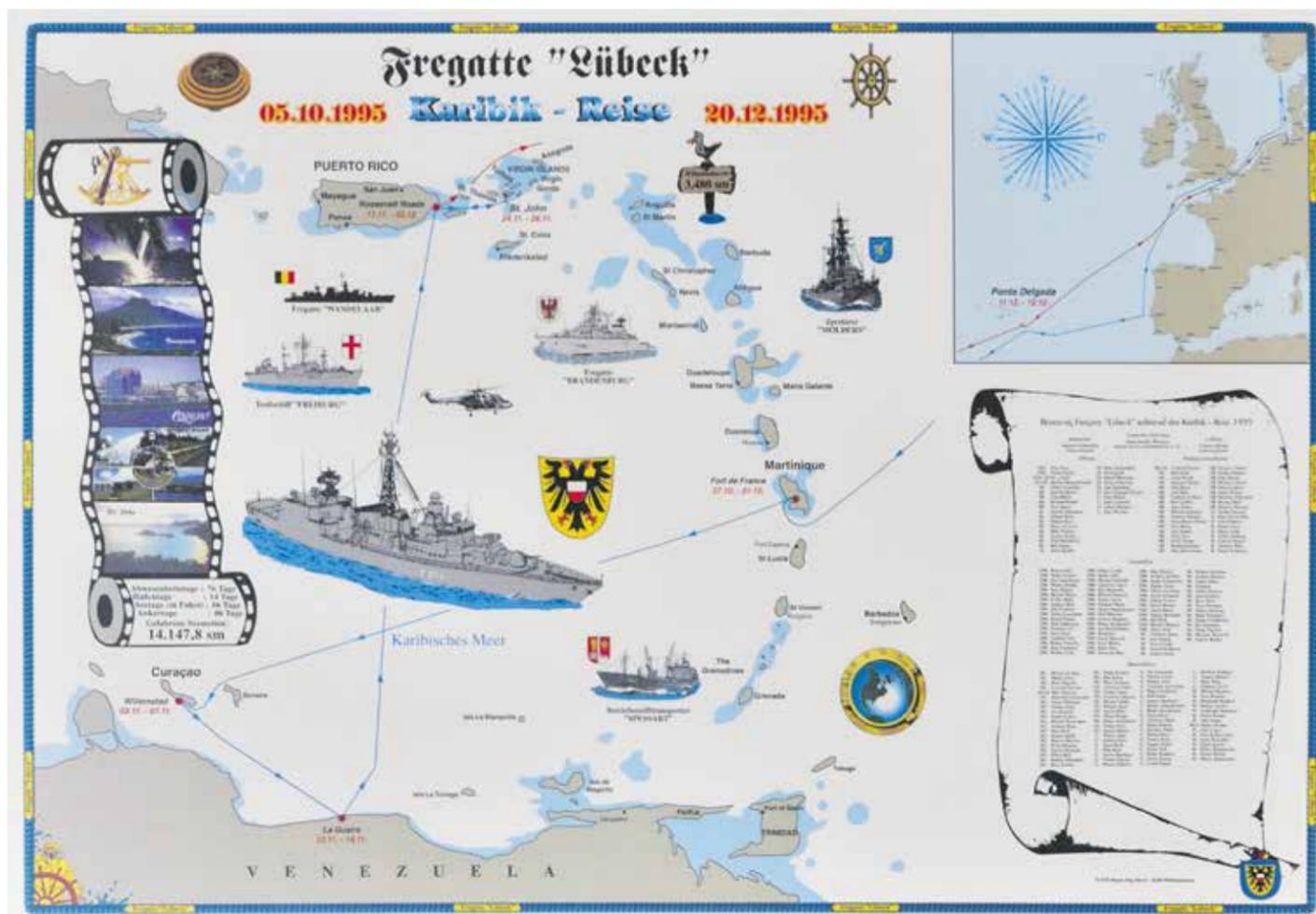
en. Da dies eigentlich im Hafengebiet streng verboten war, wurde anschließend auch nicht mehr über den Landgang gesprochen. Sonst hätte vielleicht noch ein Vorgesetzter etwas von unserem exzessiven Landgang erfahren.

Im vergangenen Jahr - die Corona-Einschränkungen sorgten bei mir für die nötige Zeit und Muße - schaute ich in einen alten Karton hinein. Zwischen Devotionalien aus meiner Bundeswehrzeit wie meine alten Dienstgradabzeichen entdeckte ich plötzlich einen kleinen gefalteten Zettel mit handschriftlichen Notizen. Erst wollte ich die Kritzeleien wegwerfen, dann hab ich zum Glück doch noch angefangen, sie zu entziffern.

Langsam kamen einige Erinnerungen zurück. Ich hatte auf der Rückfahrt heftiges Fieber. Ob ich seekrank war oder mir bei einem späteren Landgang vielleicht den Magen mit irgendwelchen Speisen oder Getränken verdorben hatte - keine Ahnung. Wahrscheinlich hat mir im Fieberwahn ein Voodoo-Prister das Rezept für den Likör übermittelt, den uns der Fahrer auf den Ausflug durch den Jungle angeboten hatte. Auf jedem Fall zog vor meinem inneren Auge das Rezept des leckeren Gesöffs vorbei.

Sofort kam die Erinnerung zurück: an ein Getränk, das den ganzen Reiz Venezuelas in einen unvergleichlichen Brand konzentrierte. Da war mir klar, dass ich diese Spezialität meinen Gästen anbieten wollte.

Gesagt, getan: ab sofort kann jeder den Zauber der Karibik bei uns exklusiv bei Bredeck-Bakker mit "Jungle Juice" selber probieren. Und Alstätte bietet einen gewaltigen Vorteil gegenüber Venezuela: Bei uns kann keiner aus Versehen einfach in ein Hafenbecken hinein springen.





Ein großer Dank geht an die weltbesten Nachbarn. Ohne eure Geduld und euer Verständnis hätten wir unseren Familienbetrieb nicht so lange führen können. Besonders schön sind auch immer die Feste und Abende mit euch – siehe oben!



Heini: „Ik moet erm noan Ofen!“ und verschwindet zum Kuhfeld – Antonia und Ludger wussten, wo es hingehet, und schmunzeln sich einen. (Alte Festsaal-Theke)



Seite 1954:
König-Pilsener am Hahn.



Links: Grotholts Mia und Tante Sissi.
Oben: Bakkes Anne - immer fleißig!
Unten: Martin Ellerkamp bei seinem Besuch am Heiligabend ... inklusive anschließendem Filmriss!



Unsere Crew im Jubiläumsjahr 2022



Sylvia, Leni-Marie, Veronika auf Franz, Bernd, Heinrich und Katharina



Unsere Frühstücks-Feen



Unsere Fahrer vom Bock

Bakkers
JUBILÄUMS-SPEISEKARTE
 Gerichte, wie es sie früher gab –
 neu überdacht, neu aufgestellt
 und neu gekocht ...

1924 - Schaumsüppchen von der Kartoffel mit westfälischem Knochenschinken	€ 7,00
1950 - Katharinen-Gartensalat mit gebratenen Blutwurst auf Thymianjus karamellisierten Äpfeln und Meerrettichdipp	€ 12,80
1932 - Alstätter Spitzhohl-Kartoffelstampf mit Bratwurstschnecke von Baumeister	€ 16,00
1822 - Münsterländer Pfefferpotthast Rindfleisch mit Pfeffer-Senf-Jus, dazu Kartoffeln und Zwiebeln	€ 16,00
1875 - Alstätter Zwiebelfleisch – 2022er Edition Rinderfilet-Tranchen in süß-saurer Zwiebelsauce mit Bouillonkartoffeln und Schmandsalat	€ 25,00
1946 - Alsteersthe Struwen Hefefannkuchen mit Kompott	€ 7,00
1900 - Erfrischende Stippmilch Quarkspeise mit Waldbeeren und Pumpernickel	€ 6,50

Guten Appetit!

1822
 2022
 200 Jahre Gastfreundschaft



Die 4 von der Rezi



Die „Frauschaft“, die für Sauberkeit sorgt.



Schiesswart



Ständige Qualitätskontrolle durch unser Festkomitee.



Die Küchen-Brigade ... und wer fehlt? Der Ruben van Herpen!



Schnapswart



Die, die das Bier bringen ... es fehlen: Gerti, Damian, Bram, Renske und Daniel



Wir feiern Geburtstag!

Und das natürlich am liebsten mit euch gemeinsam, denn euch haben wir es zu verdanken, unseren Gästen bereits seit zwei Jahrhunderten mit viel Herzblut und Freude unvergessliche Momente zu bereiten.

----- **Sonntag, 24. Juli 2022** -----

Große Jubiläumsfeier

Das ganze Dorf ist eingeladen!

Frühschoppenkonzert mit den Jagdhornbläsern des

Hegerings • Männergesangverein Alstätte

Musikverein Alstätte

Nico Mey Big Band „Next Generation“

Auch zu einer **Fahrt durch das Dorf** mit einem

Leiterwagen aus Vorkriegszeiten und einer

historischen Landauer-Kutsche

laden wir Sie herzlich ein.

Das Beste: Damit alles entspannt abläuft wird für eine umfangreiche Bewirtung gesorgt:
Bierstände • Brennereistand • Weinstand • Kaffee und hausgebackenen Kuchen • Gourmet Imbiss Stand Popcorn, Eis und Zuckerwattestand in der Regie der Kinder Heinrich, Anton, Veronika und Katharina

Start des Jubiläumsjahres
26. März 2022 - 20 Uhr

Jubiläumsparty mit der Live-Band **BEAT LINE**, die Band mit dem Sound der 60er und 70er Jahre



Sonntag, 6. November 2022
ab 18 Uhr

Retro-Abend mit unserem legendären Dauerbrenner aus den 70er und 80er Jahren: **Die Hu-An-Egos!**



Ich bedanke mich bei: Dix Albert für das Übersetzen aus dem Sütterlin. Auf meine Frage: „Albert, hat sich die Geschichte mit Anton wirklich so zugetragen?“, antwortete er mir auf reinstem Hochdeutsch – ansonsten spricht er grundsätzlich Platt – „Ja, Bernhard, genau so war es!“ Irene Render für den Stammbaum. Die Interview-Partner, die die zahlreichen Anekdoten erzählten: Inge und Franz Winter, Ludger Niemeier, Hermann Hooje und Oberkellner Martin ter Huurne. Auch ein Dank an unsere Monteurs-Gäste für die netten Gespräche. *Euer Bernd*